



The New Zealand Brewer's Series

American Pale Ale * Golden Ale * Pale Ale * Pilsner

VALMISTUSOHJE

Olutuutteen lisäksi tarvitaan 1,2 kg humaloimatonta vaaleaa mallasuutetta (Pure Liquid Malt Extract) tai 1 kg vaaleaa spraymallasta tai 1 kg panimosokeria.

1. Puhdista ja steriloi käymisastia ja muut välineet huolellisesti. Huuhtelee hyvin, paitsi jos käytät sellaista desinfiointiainetta, jota ei tarvitse huuhdella pois.
2. Lämmitä uutepussia kuumassa vedessä n. 15 min. jotta uutteesta tulee juoksevaa.
3. Avaa uutepussi ja tyhjennä se käymisastiaan, huuhtelee pussi kuumalla vedellä ja kaada loputkin uutteesta käymisastiaan.
4. Lisää 3 L kiehuvan kuumaa vettä ja mallasuute Pure Liquid Malt Extract (tai 1 kg vaaleaa spraymallasta tai Panimosokeria). Sekoita voimakkaasti niin, että kaikki liukenee tasaiseksi vienteeksi.
5. Lisää kylmää vettä 23 litraan asti. Varmista, että vierteen lämpötila on alle 25 °C ja lisää hiiva. Sekoita hyvin, niin että vierre saa happea hiivan kasvua varten.
6. Sulje käymisastian kansi ja aseta puoliksi vedellä täytetty vesilukko paikalleen.
7. Anna vierteen käydä vedottomassa tasalämpöisessä 20 - 25 °C tilassa 10 pv tai kunnes vesilukko ei enää kupli. Tarkista ominaispaine ominaispainomittarilla. Vierre on käynyt valmiiksi, kun ominaispaine on 1.006 tai vähemmän. Jos lukema on vielä suurempi, anna vierteen vielä käydä ja mittaa ominaispaine uudestaan parin päivän kuluttua.

Ominaispaineon täytyy pysyä muuttumattomana vähintään 2 vrk ennen pullotusta.

8. Puhdista ja steriloi paineenkestävät olutpullot ja pullotusvälineet huolellisesti.
9. Täytä pullot jättäen 5 cm tyhjää tilaa pullon kaulaan (mitattuna pullonsuun yläreunasta). Lisää pulloihin jälkikäymistä varten Carbonation Dropseja seuraavasti:

1 drop / 350 ml, 1,5 drop / 500 ml tai 2 drop / 750 ml.

Vaihtoehtoisesti voit siirtää vierteen ennen pullotusta toiseen astiaan ja lisätä Panimosokeria 6 g /litra vierrettä ja pullottaa vasta sitten, kun jälkikäymissokeri on tasaisesti liuennut.

10. Sulje pullot ja varastoi ne lämpimään paikkaan jälkikäymään ja kypsymään vähintään kahdeksi viikoksi ennen siirtoa kylmään, pimeään paikkaan kirkastumaan.