



Pufferfish Coco-Hefe

Anna makuhermojesi kellua rantaan autiolla saarella tämän trooppiikin innoittaman kultaisen Alen avulla. Tämä olut on rehellisen kullankeltainen pehmeän valkoisen vaahtokukkansa alla. Banaanin ja mausteneilikan aromit nappaavat kiinni, ennen kuin ananas ja kookospähkinä aloittavat tanssinsa suusi läpi. Raikastava keskitäyteläinen olut, joka ei ole liian terävä, paljolti alhaisen katkeronsa ansiosta.

Oluttyyppi: Ale

Profiili: Sitrus, Hedelmäinen, Esterinen, Mausteneilikka

Alkoholipitoisuus (% ABV): 5,3

Väri (EBC): 9

Katkero (IBU): 25

Valmistusmäärä (litraa): 10

AINEKSET

1 x 1,3kg Mr Beer Golden Ale

1 x 250g Mr Beer Malt Extract - Pale

n. 215g Kookoshiutaleita

1 x 11g SafAle WB-06 Dry Yeast

Carbonation Drops

KOHTA 1: SEKOITTAMINEN

Puhdista ja desinfioi huolella kaikki tarvikkeet, jotka ovat kosketuksissa olueen.

Lisää olutuute, mallasuute ja 2 litraa kuumaa vettä käymisastiaan. Sekoita.

Lisää kylmää tai kuumaa vettä saavuttaaksesi 10 litraa ja 18-24°C.

Sirottelu kuivahiiva (erikoishiiva) vierteen pinnalle ja sulje kansi. Säilytä olutpakkauksen hiiva jääkaapissa kaiken varalta.

Aseta käymisastia varjoisaan paikkaan ja anna käydä niin lähellä 18-24°C kuin mahdollista.

Vinkki: Olutuute/mallasuute pehmenee jos purkki/pussi laitetaan kuumaan vesihauteeseen 15 minuutiksi ennen avaamista. Viimeiset pisarat saa purkista huuhtelemalla kuumalla vedellä.

KOHTA 2: KÄYMINEN

Käyminen voi kestää n. 7-14 päivää.

Noin 5. päivän kohdalla (tai heti kun vaahto on laskeutunut), ruskista kookoshiutaleet kevyesti kullankeltaisiksi paistinpannulla. Varo polttamasta niitä. Lisää hiutaleet käymisastiaan. (Suosittelemme laittamaan ne siiviläpussiin)

7. päivästä lähtien, mittaa ominaispaino päivittäin.

Käyminen on valmis kun ominaispaino on pysynyt samana kaksi päivää peräkkäin.

Ominaispainon pitäisi asettua arvoon 1012-1014.

Vinkki: On hyvä aina käyttää ominaispainomittaria. Sen avulla voidaan määrittää että käyminen on valmis ja että oluen voi pullottaa. Mikäli pullotetaan kesken käyntyttä olutta, on vaarana että pullot halkeavat. Nyrkkisääntönä voidaan pitää, että käyminen on valmis kun ominaispaino on pysynyt samana vähintään kaksi päivää peräkkäin. Lue lisää ominaispainomittarista UKK-osiossamme.

KOHTA 3: PULLOTUS

Varmista, että pääkäyminen on valmis. Mikäli pullotetaan kesken käyntyttä olutta, on vaarana että pullot halkeavat. Nyrkkisääntönä voidaan pitää, että käyminen on valmis kun ominaispaino on pysynyt samana vähintään kaksi päivää peräkkäin.

Lisää pulloihin jälkikäymissokeria annostuksella 8g/litra (Carbonation Drops: 1,5 kpl per 500 ml pullo tai 2 kpl per 740 ml pullo). Mikäli aiot säilyttää pulloja pidempään (useita kuukausia), lisää vain yksi Carbonation Drop pulloa kohden (molemmat pullokoot).

Täytä pullot ja jätä n. 3 cm tyhjää pullojen yläosaan.

Sulje pullot tiiviisti.

Säilytä pulloja vähintään 2 viikkoa, pystyasennossa ja pimeässä, sekä 18°C tai yli, jotta hiilidioksidia tuottava toinen käyminen voi tapahtua.

Vinkki: Kiinnitä pullotusväline käymisastian hanaan (paina se paikoilleen). Aseta hanan alle kulho tms, johon mahdolliset ylimääräiset pisarat tippuvat. Avaa hana. Pullotusvälineen venttiili estää oluen valumisen ulos. Täytä pullo viemällä se pullotusvälineen yli niin, että venttiili osuu pullon pohjaan ja avautuu. Kun nesteen pinta on n. 3 cm pullon suusta, laske pullo alas ja poista se.

KOHTA 4: NAUTI!

Vähintään 2 viikon kuluttua, kokeile onko hiilihapotus onnistunut puristelemalla pulloja. Niiden pitää tuntua kovilta (Coopersin muovipullot).

Olut kypsyy ajan kanssa huoneenlämmössä.

Ennen tarjoilua, jäähdytä olutpulloja pystyasennossa muutaman päivän ajan. Kaada olut hitaasti lasiin siten, että pullon pohjalle kerääntynyt sakka jää pulloon.

Vinkki: Huom: 2 viikkoa on minimi kypsytysaika. Jotkut olutlajit (etenkin vahvemmat oluet) hyötyvät hieman pidemmästä kypsytyksestä ennen jäädytystä ja tarjoilua. Tämä vaihtelee kaiken lisäksi oluterästä toiseen. Olutta voi kuitenkin kypsyttää useita kuukausia. Kun olutta kypsyttää pidempään, mm. kuplat pienenevät ja auttavat tekemään kermaisemmän ja kestävämmän vaahdon.

Kokeile itse sopivin kypsytysaika oluellesi. Lue lisää oluen säilyvyydestä UKK-osiossamme.

