

## RITCHIES SIMPLY BEER KIT- KÄYTTÖOHJEET

### ALOITUS

- 1) Puhdista ja desinfioi käymisastia, kansi ja sekoituslasta.
- 2) Poista oluthiivapussi pohjasta ja jätä se sivuun odottamaan.
- 3) Pidä uutepussia kuumassa vedessä 15min, jotta uute notkistuu.
- 4) Avaa pussi ja kaada uute käymisastiaan, huuhtelee kuumalla vedellä pussista kaikki jäänteet ja kaada käymisastiaan.
- 5) Keitä 3 litraa vettä, lisää ne käymisastiaan. Lisää 1kg panimosokeria tai 1 kg Beer Enhanceria ja sekoita kunnes liuennut täysin. (Älä käytä Beer Enhanceria, jos teet gluteenitonta olutta).
- 6) Täytä käymisastia 23 litraan asti kylmällä vedellä. Tarkista, että lämpötila on alle +25° C. Lisää hiivapussi ja sekoita varovaisesti.
- 7) Kiinnitä vesilukko ja kansi. Varmista, että ne ovat ilmatiiviisti kiinni. Täytä vesilukko puolilleen vedellä.

### KÄYMINEN

- 8) Aseta käymisastia pesunkestävälle pinnalle. Melko usein käymisen kahtena ensimmäisenä päivänä tapahtuu kuohuamista. Pidä astia tasalämmössä 20 - 25°C vähintään seuraavat 8 päivää. (Alapuolella ohjeet erikseen keggingiä ja pullotusta varten).

Lämpötilan kontrollointi on tärkeää oluen valmistuksessa laadun ja ajan suhteen. Alle +20°C:ssa käyminen kestää reilusti enemmän kuin 8 päivää ja alle +15° C:ssa käyminen lakkaa. Käytä lämmitysalustaa, jos lämpötila jää alle +20°C:seen. Yli +25°C:ssa oluen laatu heikkenee, erityisesti lagerissa.

### KEGGING

8 päivän jälkeen lappoa olut puhdistettuun kegiin/tynnyniin. Lisää 160grammaa sokeria lagereihin, aleihin ja bittereihin 100grammaa, ja jätä lämpimään paikkaa jälkikäymään viideksi päiväksi. Sen jälkeen siirrä kylmään ja anna viikon ajan kirkastua.

### PULLOTUS

Pakkauksissa oleva uute voi vaatia pidemmän käymisajan. Anna käydä vähintään 8 päivää ja pidempää, jos viileämmässä lämpötilassa. Varmista, ettei vesilukko pulputa enää ja ominaispainomittari on antanut viimeiset 48 tuntia samaa arvoa.

- 1) Kahdeksantena päivänä tarkista ominaispaino ominaispainomittarilla.
- 2) Kymmenentenä päivänä tee uusintamittaus, jos lukema näyttää samaa (tai korkeampaa arvoa) jatka pullottamiseen. Jos arvo on laskenut, anna käydä kaksi päivää lisää ja mittaa uudestaan. Ominaispainon tulee olla stabiili ennen pullotusta.

### OMINAISPAINON TULEE OLLA MUUTTUMATON 48 TUNTIA! ÄLÄ PULLOTA, JOS KÄYMINEN KESKEN!

Käytä vain ehjiä patentti- tai kruunukorkillisia pulloja. Älä koskaan käytä pulloja, joissa on siruja, halkeamia tai muita pikkuvikoja. PET-pulloja voi myös käyttää.

- 3) Puhdista ja desinfioi pullot ja lappo.
- 4) Lappoa olut pulloihin. Jätä 5cm pullonkaulasta tyhjäksi. Ennen korkitusta lisää panimosokeria; 500ml pulloihin lageriin reilu teelusikallinen, muihin oluihin tasan teelusikka.
- 5) Korkita pullot ja varastoi lämpimään viideksi päiväksi. Tämän jälkeen siirrä pullot viileään ja pimeään varastoon, kunnes olut on kirkastunut.

### TARJOILU JA VARASTOINTI

Olut on valmista juotavaksi heti kirkastuttuaan. Halutessasi pehmeämpää olutta varastoi viileässä ja pimeässä kaksi viikkoa. Tarjoile viilennettynä. Pullotetut oluet on hyvä kaataa lasiin hitaasti ja varovaisesti, jottei sakkaa päädy lasiin.