

# Péntek este 15L

- 2,6 kg Pilseni maláta
- 0,4 kg CaraPils maláta
- 25g saaz keserű komló
- 25g saaz aroma komló
- 6g SafAle S-04  
sörlesztő

- Keserűség 24 IBU
- Várható alkohol 4,1%
- Original Gravity 1.044 SG
- Final gravity 1.013 SG
- Szín 6,7 EBC



web: [imake.hu](http://imake.hu)  
E-mail: [info@imake.hu](mailto:info@imake.hu)

1. A megroppantott maláta keveréket 9 liter 53 C fokos vízhez keverjük és 30 percen keresztül ezen a hőfokon tartva pihentetjük.
2. A hőfokot lassan 68,9 C fokra emeljük, majd ezen a hőmérsékleten, 45 percig pihentetjük.
3. A hőfokot 76 C fokig emeljük és ezen a hőmérsékleten 10 percig pihentetjük.
4. Megkezdhetjük a cefre szűrését.
5. A leszűrt malátát átmoszuk vízzel. Ehhez 11,63 liter vizet, 76 C fokra melegítünk és átmoszuk a malátát, hogy a benne maradt értékes anyagokat, cukrokat kinyerjük.
6. A leszűrt kb 17,5 liter mennyiségű sörlevet forralni kezdjük. Amint forr a cefre, hozzáadjuk a csomagban található 25 g saaz keserű komlót.
7. 50 perc forralás után, hozzáadjuk a 25g saaz aroma komlót.
8. 10 perc forralást követően, megkezdhetjük a gyors visszahűtést 25 C fok alá.
9. A 25 C fok alá hűtött sörlevet erjesztő edénybe tesszük és beoltjuk a csomagban található 6g SafAle S-04 sörlesztőt.
10. Két hét erjedés után, ellenőrizve a Final Gravity értéket egy sörfokolóval, megkezdjük a sörle palackozását.
11. Két hét erjedés után palackozzuk. 0,5L palackokba 4-5g kristálycukrot teszünk a szénsavképződés érdekében.
12. A kitalackozott sörlevet még 2 hétig érleljük.