Sörsűrítmények elkészítése

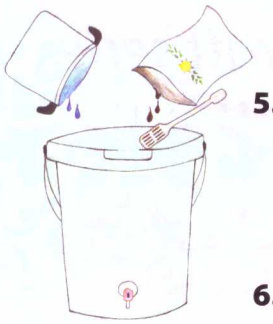
Traditional series

Első lépések

1. Tisztítsa meg és fertőtlenítse az erjesztő vödröt, a fedelet és a keverőlapátot fertőtlenítőszer segítségével.
2. Távolítsa el az élesztő tasakot a tasak aljáról, és egyelőre tegye félre, erre a későbbiekben lesz szükség.
3. Egy főzőedénybe forraljon fel 3L vizet.

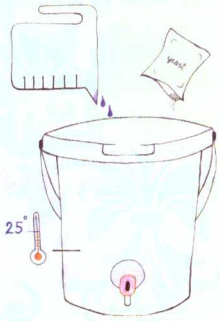
Sörfőzés

4. Nyissa ki a tasakot és öntse a sörsűrítményt a sterilizált erjesztő vödörbe. (Célszerű kiöblíteni a tasakot, mert sok rátapad a zacskó falára.)



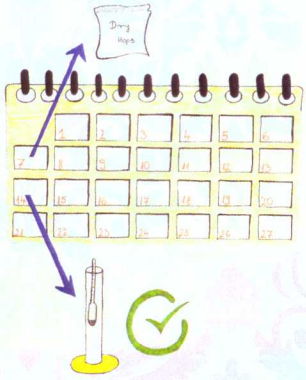
5. Adja hozzá a forrásban lévő vizet és a cukrot a csomag elején található mennyiségnek megfelelően. /Extra fermentables required/. Keverje addig, míg a cukor fel nem oldódik. Javaslat: a kiváló minőség elérésének érdekében kristálycukor helyett használjon maláta kivonatot, fruktózt vagy dextrózt.

6. Töltse fel az edényt vízzel mind addig, amíg eléri a leírásban feltüntetett mennyiséget (Makes).



7. Ellenőrizze, hogy a folyadék hőmérséklete 25°C alatt van-e, majd adja hozzá a sörélesztő (Yeast) tasak tartalmát és keverje meg. Helyezze rá a fedelet és győződjön meg róla, hogy légmentesen zár-e. A kotyogót helyezze bele a tetőn található kivágásba és töltse fel a kotyogót úgy vízzel, hogy a középen megvastagodott része kb. félig legyen. A kotyogó segít a szén-dioxid távozásában, de a benne található víz viszont megakadályozza, hogy a sörlé oxigénnel érintkezzen.

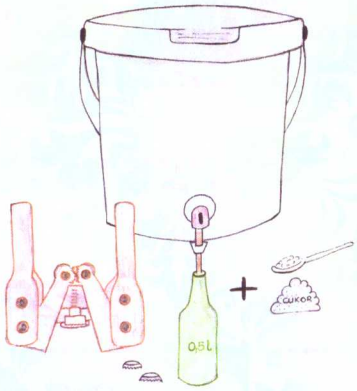
Erjesztés



8. Erjesztés a sör stílusához ideális erjedési hőmérsékleten történjen (Optimal Fermenting Temp).
9. Várjon 10 napot, vagy amíg a kotyogás alábbhagy, majd ellenőrizze a fajsúlyt (SG) egy hidrométer segítségével. Ha az erjedés befejeződött, az SG értékének egyenlőnek vagy alacsonyabbnak kell lennie, mint ami a tasakon található.
   Ha az SG nem érte el a kívánt szintet, hagyja néhány napig erjedni mielőtt újra ellenőrzi. Miután az erjedés befejeződött, a sör palackozása következik.

Figyelem, fontos!
A palackozás előtt az SG-nek 48 órán keresztül stabilnak kell lennie.
Soha ne kezdjen palackozni, amíg az erjedés nem fejeződött be.

Palackozás



10. Használat előtt tisztítsa meg és sterilizálja a palackokat, a koronazárat és a szifont.
11. Töltse fel a palackokat 5 cm-re az üveg szájától.

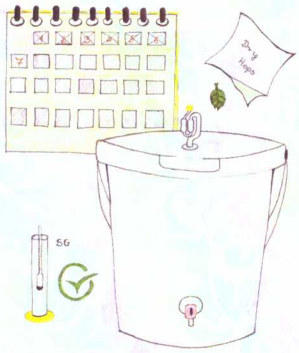
A 0,5L palackok lezárása előtt adjunk hozzá 4-5g kristálycukrot, vagy szőlőcukrot.

Elérkeztünk egy nehéz pillanathoz, ugyanis 2-4 hetet kell várnunk mire a sör igazi íze kialakul, egy hét múlva már szénsavas és meg lehet kóstolni, de később lesz az igazi. A lepalackozott söröket fénytől védve, 20-25 °C hőmérsékletű helyiségben tároljuk.

Sörsűrítmények elkészítése

Craft series

A legtöbb Craft Series típusú sörsűrítmény Hideg Komlós eljárással készül. Amennyiben a csomag elején lát egy „with Dry Hops" matricát, úgy a csomag belsejében az élesztőn kívül lesz egy komló csomag (Hops) is.



Elkészítése:

1-8. pontig megegyezik a Traditional Series elkészítési módjával.
9. Az erjesztés közben a 7. napon ellenőrizze az SG értéket. A csomag belsejében található leírásban a „If you have Dry Hops" utasításnál megtalálja az SG tartományt, melynek elérésénél a Hideg komló csomagot (Dry Hops) beleteheti az erjesztő vödörbe, de ne kavarja meg, ne rázza össze, csak öntse bele.

A Hideg komlózást követően nincs más dolga, mint kivárni az erjedést majd palackozni a fentebb leírtaknak megfelelően.

Jó sörfőzést kívánunk!

A rezpalinkafozo.hu csapata

Imake webáruház

www.imake.hu info@imake.hu Tel.: +36 30 576 3669