

# GEORDIE

Innhold: malteekstrakt, humleekstrakt og gjær.

## SLIK BRYGGER DU ØL

Det er viktig at alt utstyr rengjøres nøye. Bruk ballong og flaskerens. Tøm boksens innhold i gjæringskaret og tilsett 1 kg Saga Bedre Brygg. 1 kg Sukker kan også benyttes, men Saga bedre brygg gir meget bedre resultat. Kok opp 3 l vann, bruk dette til å løse opp restene i boksen og fyll på gjæringskaret, rør dette godt ut. Fyll opp gjæringskaret med vann til 22,5 l.

VIKTIG: Løs opp gjæren i 0,5 dl lunkent vann, la vann/gjærblendingen stå i ro i ca. 15 minutter, (som er avgjørende for sluttresultatet at gjæren behandles riktig). Blandingen ristes så, og tilsettes i gjæringskaret. Påse at "brygget" ligger mellom 18-23°C før gjærblendingen tilsettes. Dekk til gjæringskaret med et klede eller sett på gjærlås. Gjæringstemperaturen skal være 20-22°C. Gjæringen vil vanligvis ta 5-8 dager, bruk hydrometer for å kontrollere gjæringen. Når hydrometeret kommer på det gule feltet (BOTTLE) må ølet stikkes om og flaskes. Tilsett sukker ca 1/2 teskje pr. flaske. Sett ølet til lagring i romtemperatur 5-10 dager, ølet settes så kaldt (kjeller temp.). Husk at når ølet er ferdig må delbehandles uten at det ristes, dette for å unngå å riste opp bunnfallet.

**L. K. HAALAND AS**

Kvålkroken. 28

4323 SANDNES

Web: [www.lkhaaland.no](http://www.lkhaaland.no)

Tlf.: 51 80 20 98