

St Peters India Pale Ale brukerveiledning:

1. Sjekk at alt utstyr og beholdere er rensset og sterilisert. Benytt gjerne SAGA Ballong og Flaskerens.
2. Sett boksene i varmt vann i 5 minutter slik at innholdet flyter lettere. Hell så innholdet i boksene over i beholderen du skal lage ølet. Med dette settet så behøver du ikke tilsette sukker.
3. Tilsett 3,5 liter med kokende varmt vann. Fyll opp med kaldt vann til det er 19 liter totalt i dunken.
Rør godt til alt er oppløst.
4. Tilsett humle og gjær og legg over et klede eller legg lokket løst på. (Det er viktig at ølet får mye luft under bryggingen samt at det ikke skal komme fremmedelementer i brygget). La dunken stå en varm plass (18-20°C) i 4-6 dager. Gjæringen er ferdig når det ikke lenger kommer bobler eller hvis du bruker et hydrometer gravitasjonen er konstant under 1014°.
5. Overfør det ferdige ølet til flasker eller en trykktank med en hevert og tilsett litt sukker. Ca. en teskje pr. liter, maksimum 100gr til en trykktank. For at ølet skal bli klart og det skal dannes kullsyre, la ølet stå varmt i to dager for å så lagres kjølig i 14 dager.

Ingredienser:

Malt ekstrakt, humle og vann.

Humle forbedrer.

Tørr ølgjær.

Importør:

L. K. Haaland AS

Kvålkroken 28

4323 Sandnes

www.lkhaaland.no

Tlf: 51 80 20 90