

Alaus gamybos rinkinys Brewferm Belgian Wit 1,5 kg 15 ltr.



Rinkinys iš salyklo ir mielių. Fermentacijos tarą galite įsigyti čia : kibiras

Troškulį malšinantis, labai lengvas ir šviesus. Šiek tiek drumstas alus su gaiviu skoniu ir nuostabiu aromatu.

19,97 € su PVM

Prekės kodas: 3.209-1222.01

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Prekės aprašymas:

Greičiausias ir paprasčiausias būdas pagaminti savo alaus. Iš mišinio išeina 12 l 6,5% alaus. Paruoškite kokybišką alų Sudėtyje yra visi ingredientai Optimalus šviežumas Su išsamiomis instrukcijomis

Instrukcija

1. Nuimkite dangtelį ir nuimkite mieles.
2. Atidarykite skardinę ir įdėkite į virdulį, pripildytą šilto vandens (+/- 40°C), kad salyklo ekstraktas įgauna skystesnę konsistenciją.
3. Supilkite skardinės turinį į švarų fermentacijos kibirą.
4. Skardinę gerai išskalaukite 1 l šilto vandens ir įpilkite.
5. CUKRAUS kiekį (750g) ištirpinkite 2 l šilto vandens ir pridėkite
6. Viską gerai išmaišykite švaria mentele ar šaukštu.
7. Įpilkite šalto VANDENS ir vėl viską išmaišykite.
8. Leiskite mišiniui atvėsti iki maždaug. 20-25°C.

9. Jei norite, galite išmatuoti savitąjį svorį naudodami hidrometrą.

10. Atidarykite mieles ir pakelio turinį išpilkite ant skysčio.

Fermentacija:

11. Uždarykite fermentacijos kibirą ir ant jo uždėkite oro vožtuvą, kuri turite pripildytą vandens maždaug iki pusės.

12. Pastatykite kibirą šiltoje vietoje, kurios temperatūra tokia pat stabili kaip galima (18–23°C) ir palikti fermentuotis 7–10 dienų. Išpilstymas

13. Hidrometru nustatykite savitąjį svorį. Jūsų alus paruoštas išpilstymas, jei:

14. Supilkite alų į švarų fermentacijos kibirą, nemaišydami nuosėdos.

15. Į alų buteliuose kondicionuojamam alui įpilkite 7 gramus cukraus litre (jei pripildydami statines, naudokite 2,5 g cukraus litre).

16. Gerai išmaišykite.

PATARIMAS: Ištirpinkite cukrų šiek tiek šilto vandens ir palikite atvėsti iki kambario temperatūros.

17. Užpildę butelius užsandarinkite vainikiniu dangteliu arba atverčiamuoju dangteliu ir laikykite kambaryje temperatūra (18-23°C), kad prasidėtų antra fermentacija.

18. Po dešimties dienų perkeltkite alų į vėsesnę vietą brandinti (6–8 savaites). 19. Atidarykite savo alų, supilkite jį ir mėgaukitės! Sveikinu!

Nuotraukų galerija:

