

# Alaus gamybos rinkinys Brewferm Premium Pilsner 1,5 kg 12 ltr.



Tikras prabangus pilsneris. Numalšina troškulį, pilnas skonio ir malonaus kartumo.

**19,97 € su PVM**

Prekės kodas: 3.209-1223.01

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

## Prekės aprašymas:

Greičiausias ir paprasčiausias būdas pagaminti savo alaus. Iš mišinio išeina 12 l 6,5% alaus. Paruoškite kokybišką šviesų alų. Sudėtyje yra visi ingredientai. Sudėtis: apynių salyklo ekstraktas (miežių salyklo ekstraktas, apynių ekstraktas), mielės (pakuote). 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 (500g) kiekį 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, kurį 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, nemišydami 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 perkelkite alų į vėsesnę vietą brandinti (6–8 savaites).
19. Atidarykite savo alų, supilkite jį ir mėgaukitės! Sveikinu!

### Nuotraukų galerija:

