

Alaus gamybos rinkinys Brewferm Special Belge 1,5 kg 12 ltr.



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

Gintaro spalvos alus, turintis kilnų kartumą ir švelnų, gaivų skonį. Specialus Belge buvo sukurtas kartu su šviežiais pilsneriais.

20,56 € su PVM

Prekės kodas: 3.209-1224.01

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Prekės aprašymas:

Greičiausias ir paprasčiausias būdas pagaminti savo alaus. Iš mišinio išeina 12 l 6,5% alaus. Paruoškite kokybišką šviesiai gintarinį alų Sudėtyje yra visi ingredientai. Sudėtis: apynių salyklo ekstraktas (miežių salyklo ekstraktas, kviečių salyklo ekstraktas, apynių ekstraktas, žolelės), mielės (paketelyje). Optimalus šviežumas Su išsamiais 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 (500 g) 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. 1

0. 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 perkeltkite alų į vėsesnę vietą brandinti (6–8 savaites).

19. Atidarykite savo alų, supilkite jį ir mėgaukitės! Sveikinu!

Nuotraukų galerija:

