

Alaus gamybos rinkinys Coopers European Lager 1,7 kg 23 ltr.



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

Alus "European Lager" atspindi geriausios kokybės lagerio, eksportuojamo iš Šiaurės Europos, stilių. Patiekite gerai atšaldytą aukštame, siaurame bokale su didele puta ir mėgaukitės žolelių apynių aromatu bei aitriu skoniu.

22,01 € su PVM

Prekės kodas: 3.209-1628.01

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Prekės aprašymas:

Instrukcija:

1. Atidarykite plastikinį dangtelį ir pašalinkite mielių pakuotę iš po jo.
2. Neatidarytą skardinę panardinkite į verdantį vandenį ir išjungus liepsną palaikykite 10 minučių
3. Saugiai ir atsargiai atidarykite skardinę. Jos turinį supilkite į fermentavimo indą kartu su 2 litrais karšto virinto vandens ir 1 kg cukraus.
4. Viską gerai išmaišykite mentele.
5. Turinį papildykite atvėsintu virintu vandeniu iki 23l žymos.
6. Maišykite apie 5 min.
7. Kai ingredientai gerai susimaišys ir temperatūra pasieks 18-24 °C, sudėkite mieles (išimtas iš po plastikinio dangtelio) ir vėl gerai išmaišykite.
8. Fermentavimo indą sandariai uždenkite dangčiu su oro vožtuvu. Oro vožtuvą užpildyti vandeniu. Po 12-24 valandų prasideda fermentacija.

9. Fermentacijos procesas trunka 5-10 dienų. Puiku, jei fermentacijos metu būtų palaikoma 22 °C. Esant žemesnei temperatūrai, procesas užtruks dar kelias dienas, o esant aukštesnei temperatūrai - atvirkščiai.
10. Gerai išplaukite talpą, į kurią pilstysite alų. Išpilstymo metu, karbonizacijai įdėkite 6g/l cukraus. Butelius sandariai uždarykite.
11. Išpilstytą alų dvi savaites laikykite vertikaliaje padėtyje 18-24 °C, kitas dvi savaites laikykite vėsiai 4-6 °C temperatūroje.
12. Tolimesnis brandinimas 2-3 mėn pagerins skonines savybes. Laikyti nerekomenduojama ilgiau, nei 24 mėn nuo išpilstymo datos.
13. Jūsų alus paruoštas. Dabar metas mėgautis Jūsų paruoštu gėrimu! Skanaus!

Saugojimas

Laikyti vėsioje, sausoje vietoje. Atidaryta pakuotė turėtų būti sunaudojama iš karto.

Kilmės šalis. Italija.

Nuotraukų galerija:



