

Mangroves Jack flüssiger Malzextrakt „Brewery Pouch“

Vorbereitungen:

1. Reinige und desinfiziere dein Gärgefäß, den dazugehörenden Deckel, und ein Paddel zum Vermischen (z.B. Maischepaddel)
2. Entnehme das Hefe-Päckchen unter dem Beutel und lege es auf die Seite, du brauchst den Beutel später noch.
3. Lege den Beutel für mindestens 15 Minuten in heißes Wasser um den Extrakt löslicher zu machen.

Mischen:

4. Entnehme den heißen Beutel vorsichtig aus dem Wasser, schneide ihn auf und kippe den Malzextrakt in den gereinigten Fermenter. Die verbleibenden Reste im Beutel kannst du mit warmen Wasser ausspülen und ebenfalls in dein Gärgefäß geben.
5. Füge kochend heißes Wasser und Traubenzucker (Dextrose) nach Mengenangaben deines gewählten Rezepts in das Gärgefäß. Verrühre dabei den Zucker, so dass er sich vollständig auflöst.
6. Füge nun kaltes Wasser nach Mengenangaben deines gewählten Rezepts in das Gärgefäß.
7. Kontrolliere nun die Temperatur deiner Würze. Sie sollte unter 25 °C liegen. Wenn die Temperatur höher ist, lass die Würze ein wenig abkühlen. Wenn die Temperatur passt, schneide das Päckchen mit der Hefe auf und gib den Inhalt in die Würze. Verrühre anschließend das Ganze mit einem desinfizierten, großen Löffel oder Schneebesen.
8. Stecke nun einen Stopfen und das Gärröhrchen auf deinen Fermenter (denk daran das Röhrchen mit etwas Wasser zu befüllen).

Gärung:

9. Vergäre bei der auf der Packung angegebenen Temperatur. Dazu stellst du den Fermenter an einem der Gärtemperatur entsprechenden Ort.
10. Warte mindestens 10 Tage und überprüfe deinen Restextrakt mit einer Spindel. Dieser sollte mit dem Wert auf dem Beutel übereinstimmen. Ist das nicht der Fall warte noch ein paar Tage und überprüfe den Restextrakt erneut. In jedem Fall solltest du aber mehrere Messungen an unterschiedlichen Tagen vornehmen, um zu überprüfen, dass sich der Extrakt nicht mehr ändert. So weißt du zu 100 %, dass die Gärung vorbei ist.

Abfüllung:

11. Reinige deine Flaschen, sowie dein Zubehör zum Abfüllen. (Schläuche, Abfüllröhrchen usw.) Für den Anfang sind Bügelflaschen am besten.
12. Füge in jede 0,33 Liter Flasche ca 2 g Zucker (ca. 1/2 TL) hinzu. Bei 0,5 Liter Flaschen ca. 3 g Zucker. Fülle nun deine Flaschen und lasse dabei ein wenig Kopfraum in der Flasche. Verschleibe jetzt die Flaschen und stelle sie an einen warmen Ort (Zimmertemperatur bzw. ca. 20°C)
13. Die Flaschen stehen jetzt in etwa zwei Wochen zur Nachgärung an einem warmen, dunklen Ort. Um zu überprüfen, ob dein Bier bereits Kohlensäure hat, stelle eine Flasche für ein paar Stunden in den Kühlschrank und probiere das Bier. Wenn das Bier karbonisiert ist (also Kohlensäure hat), können alle Flaschen in den Kühlschrank gestellt werden.

Vertrieb:

Hopfen und mehr GmbH
Hüttenseestr.40, 88099 Neukirch
www.hobbybrauerversand.de



E-Mail: info@hopfen-und-mehr.de
Tel.: 07528/96990-10
Fax: 07528/96990-20