

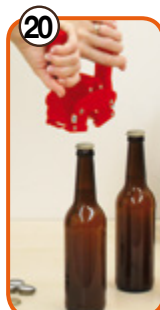


MÁSOD ERJESZTÉS

A sör a végső iztartalmát és alkoholfokát a palackban éri el. Ezt hívjuk másod erjesztésnek. A másoderjesztés elindulásához szükség van még cukorra, ennek adagolásához használja a hármas adagoló kanalat. Ügyeljünk arra hogy az üvegünk ne legyen túlságosan feltöltve sörrel. Az üveg nyakától 3-5cm légrésre van szükség hogy az erjedés, szénsavképződés tökéletes és biztonságos legyen.

PALACKOK LEZÁRÁSA

A készlet tartalmazza a kupakokat és a koronazáró készüléket. 19-20 ábra. Mielőtt ezt a folyamatot elkezdene, kérjük ellenőrizze a palack nyakának sértetlenségét és a kupak tömítését.



Az Ön csomagja az alábbiak közül csak az egyiket fogja tartalmazni:

Helyezzük a koronakupakot és a koronazárót az üveg szájára majd nem túl erős ütésekkel lezárjuk a palackot. Használjunk gumi vagy fa kalapácsot.

Helyezzük a koronakupakot az üveg szájára majd helyezzük rá koronakupak záró készüléket és egy határozott erőteljes mozdulattal hajtsuk le a kupakzáró két fülét.

Lezárás után rázza fel jól az üveget, hogy a cukor teljesen elkeveredjen a palackban. Ezek után minimum 5 napig tároljuk 20 °C-nál magasabb hőmérsékleten hogy a másod erjesztés tökéletes legyen.



VÉGSŐ ERJEDÉS, TÁROLÁS

Tegyük félre a lezárt palackokat szájukkal felfelé, állandó hőmérséklet mellett (20-30 °C fok), 14 napra sötét helyre. Az első 14 nap után már fogyasztható a sör, de igazán teljes ízét 1-2 hónap után éri el. Ekkor már alacsonyabb hőfok az optimális. 6-10 hónapig is érlelhetjük a sört, de az érlelés alatt nagyon fontos hogy sötét helyen tároljuk. A palack alján előfordulhat lerakódás, ez teljesen ártalmatlan. Tároljuk mindig függőleges helyzetben. Fogyasztás előtt hűtsük le a sört. Lager típusú söröknél 6-8 °C fok, más típusú söröknél 10-12 °C fokos hőmérséklet az ideális a teljes ízvilág elérésének érdekében. Ezután megkóstolhatja izzel teli házi sörét!

EGÉSZSÉGÉRE!!!

FONTOS!

A tisztítás során ne használjunk erősen maró hatású vegyszereket. Ne használjunk durva keféket, az erjesztő edény belsejét ne kaparjuk, kerüljük a felületi karcokat. A megvásárolt sört a lehető legrövidebb időn belül használjuk fel. Erjedés közben ne nyissuk fel az edény tetejét, tartsuk a cefrét légmentesen az erjedés ideje alatt. A hőmérsékletet folyamatosan ellenőrizzük. Ennek van a legnagyobb szerepe a házi sörfőzésben.

Miért sötétebb a legutóbbi söröm színe mint legutóbb amikor házi sört készítettem?

A maláta hajlamos idővel elszíneződni, ez nem befolyásolja a sör ízét és alkoholfokát. Javasoljuk következő alkalommal mikor nem használja fel a vásárlás után a malátát tegye hűtőbe.

A sör túl nehezen és sokáig erjed, mi lehet a hiba?

A leggyakoribb hiba az alacsony hőmérséklet. Fontos hogy figyeljünk oda a hőmérsékletre és tartsuk a minimum felett. Ez a hiba leginkább téli hónapokban fordul elő. Viszont ha szúrós szaga van és fehér filmréteg képződik a sör cefre tetején akkor a folyadék fertőzött, ezért fontos a tisztítás és a fertőtlenítő/sterilizáló szer használata.

Miért nem szénsavas a sör?

Ennek két oka lehet. A legjellemzőbb az alacsony hőmérséklet. Ekkor tegyük a maradék sörünket olyan helyre ahol a hőmérséklet minél melegebb (maximum 32 fok-ig). Várjunk egy-két hetet és tegyünk egy újabb próbát. Ami ritkábban előforduló probléma a túl kevés cukor, ha az utasításoknak megfelelően járt el akkor ez elkerülhető lett volna. Esetleg legritkább esetben rosszul zártuk le a palackot.

Nagyon hamar eltűnik a hab és az ital szénsavassága.

Sajnos ilyenkor az üveg szennyezett volt. Leginkább zsíros szennyeződés okozza. Lehet hogy csak a pohár szennyezett vagy maradt rajta mosószer. Nagyon fontos a tisztítás és a fertőtlenítő/sterilizáló szer használata.

Miért jön ki a sör a palackból mikor kinyitom?

Túl sok cukor került az üvegbe. Azon kívül hogy a sörnek nagy része kifolyik még baleset veszélyes is lehet. Az üveg a megnövekvő belső nyomás hatására fel is robbanhat. Figyeljünk oda hogy a palackozás előtti erjedés is fejeződjön be, mert az erjedésben lévő cefre és plusz cukor is hasonlóan veszélyes lehet. Ennek egy egyszerűbb oka ha a sörünket felráztuk, vagy melegen szeretnénk elfogyasztani!!!

Honnan tudom hogy a víz alkalmas sörkészítéshez?

Bármilyen nem szénsavas ivóvíz/csapvíz alkalmas sör készítésére. Kivétel ez alól a túlzottan klórozott csapvizek, ezek zavarosak és klórszagúak. A klór még ebben a mennyiségben sem ártalmas csak a sör ízét tudja kellemetlen irányba befolyásolni.

A cefre egyáltalán nem kezd erjedni. Mit csináltam rosszul?

Sajnos ez az élesztő szavatossági ideje okozhatja, illetve a hőmérséklet. Ezt leginkább a sűrűségmérővel tudjuk megállapítani, ha kezdeti sűrűségtől továbbra sem tér el akkor a cefre ezen szakaszában hozzáadhatunk még egy sörélesztőt. Alaposan keverjük el és ekkor is figyeljünk a használt eszközök sterilitására. Figyeljünk a megfelelő hőmérsékletekre!

Hogyan állapíthatom meg ha az italom fertőzött?

Ez a probléma még a legtapasztaltabb sörfőzőkön is ki tud fogni. A nem pasztörözött italokat ha nem megfelelően kezeljük, megtámadhatják baktériumok. A fertőzés szemmel is jól látható, de leginkább szúrós szagáról és ecetes ízéről már a kezdetekben felismerhető. A sör zavaros lesz és a palackban fehér habgyűrű képződik.

Elkerülhető a sör fertőzése?

A fertőzés megelőzésének érdekében minden alkalommal tisztítsuk át alaposan a sörfőzés során használt berendezéseket. A csap belsejében is előfordulhatnak baktériumok ezért ezt minden használat után szereljük le és a leírtak szerint fertőtlenítsük. A sörfőzéshez használt eszközöket ne használjuk más folyadékok tárolására, átfejtésére.



PILSNER

Könnyű és finom, a pilseni típusú sörök nagyszerű szomjoltók. Tiszta brit malátából. Nagyon hidegen fogyasztandó 6°C.

WHEAT WEISS

Szűretlen búzasör mely krémes és természetesen zavaros. Üdítő íze jellegzetes. 8°C fokosan fogyasztandó.

LAGER

A legkedveltebb sör a világon. Aranyszínű és gazdag ízvilágú sör enyhe komlós utóízzel. Közvetlenül a hűtőből 8°C fokosan szervírozzuk!

AMERICAN PALE ALE (APA)

Erősen aranyszínű sör különleges ízvilággal. Az ízében visszaköszön a citrusok zamata és a virágok illata, ehhez társul az enyhén édes komló. Remek választás hűvösebb napokra is. 8 fokosan fogyasszuk!

A SZESZFOK MEGHATÁROZÁSA.

A sör alkoholfokát egy egyszerű és áttekinthető képlettel előre meg tudjuk határozni. Ehhez nem kell más csak a kezdeti sűrűséget és a sör végső sűrűségét ismerni.

Kezdeti sűrűség - Végső sűrűség	PÉLDA	1036 - 1005	=	31:7,45 = 4,16% alcool
7,45		7,45		



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

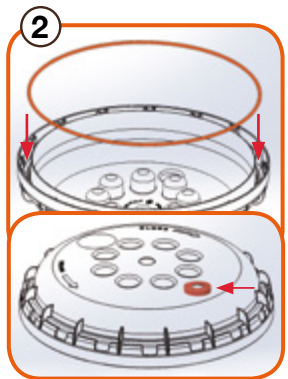
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

STERILIZÁLÁS: Az otthoni sörfőzés alapvető szabálya a higiénia ezért nagyon fontos a tisztaság és a berendezések sterilizálása. A csomag tartalmaz DET-OXI sterilizáló folyadékot. Használat előtt mossa el a sörfőző berendezés minden egyes alkatrészét DET-OXI oldattal (a keverési arány 1 teáskanál 1 liter vízbe feloldva, kb 4 gramm/liter). Az átmosott berendezést öblítse le bő vízzel. A szer nátrium-karbonát-peroxihidráttal tartalmaz, gyúlékony, éghető anyag mely bőrirritációt okozhat. Ha szembe kerül azonnal öblítsük ki és forduljunk orvoshoz.



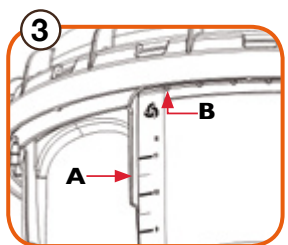
A CSAP FELSZERELÉSE:

Miután alaposan letisztítottuk és sterilizáltuk, össze-szerelhetjük az edényt. Helyezzük be a csapot a tartályon lévő alsó lyukba. Ügyeljünk rá hogy a tömítés a tartályon kívül maradjon és az anyával belülről rögzítsük.



ÖSSZESZERELÉS:

A tartályfedél tömítését ellenőrizzük. Helyezzük az edény fedelén található lyukba a tömítést ez biztosítja hogy a kutyogó légmentesen le tudja zárni az erjesztő tartályunkat.



Helyezzük fel a matricát, melynek az osztásai segítségével megállapíthatjuk az erjesztő tartályban lévő folyadék mennyiségét. A matricát az edény egyik bordájára ragasszuk fel 3,A ábra. A matricán a logó látszódjon és a felső része az edény pereméhez illeszkedjen 3,B ábra.



Az erjesztő edény oldalára ragasszuk fel a hőmérő matricát, amivel tudjuk ellenőrizni a sör cefre hőmérsékletét.



MALÁTA ELŐKÉSZÍTÉSE:

Vegyük le a maláta tetejéről a műanyag fedelet, ami alatt található a sörélesztő. Ezután rakjuk a malátát dobozában 10 percre forrásba lévő vízbe.



KEVERÉS:

Egy konzervnyitó segítségével nyissuk ki a maláta dobozát. Előtte győződjünk meg róla, hogy az erjesztő tartály csapja zárva legyen. A konzerv kiürítéséhez használhatjuk a keverőlapátot.



Adjunk hozzá 1 liter, forrásban lévő vizet a csomósodás elkerülésére, majd öntsünk hozzá maximum 10 liter hideg vizet, úgy hogy az edény tartalma 11 liter legyen. Adjunk hozzá cukrot a táblázat szerint. Addig keverjük míg a maláta és a cukor teljesen fel nem oldódik! Állítsuk be a cefre hőmérsékletét 22-24 °C közé.

Maláta	Cukor	Kezdeti sűrűség	Várható alkoholfok
900 g	500 g	1.036	3.3%
900 g	750 g	1.042	4.1%
900 g	1000 g	1.049	5.1%



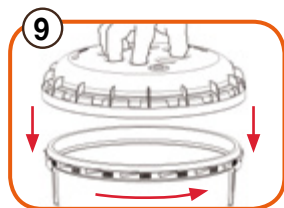
ERJEDÉS INDÍTÁSA:

Ellenőrizzük a sör cefrénk hőmérsékletét. Ha elértük a 22-24 °C -ot, akkor öntsük bele az élesztőt és alaposan keverjük el (kb 30 másodpercig). Fontos hogy a cefre hőmérséklete folyamatosan 22-24 °C között legyen. E a hőmérséklettartomány alatt az erjedés nem indul el, magasabb hőmérsékleten pedig az élesztő minősége romolhat.

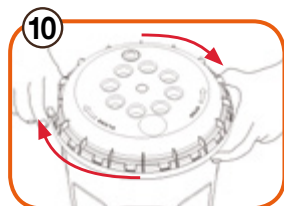


ERJESZTŐ TARTÁLY LEZÁRÁSA:

Ezután zárjuk le az élesztőtartályt légmentesen. Helyezzük rá a fedelet úgy, hogy az illesztő fogak kapcsolódjanak egymáshoz, majd forgassuk a nyíl irányába.



Nyomjuk le a fedelet és forgassuk addig a tartály fedelét, míg az teljesen rá nem szorul.

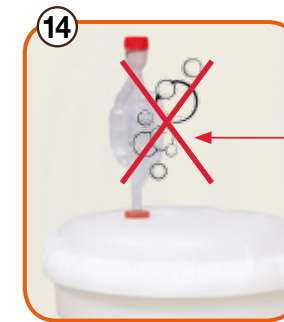


ERJESZTÉS:

Tegyük a kutyogót az előzőleg tömítéssel ellátott lyukba. Töltsük fel a kutyogót félig vízzel, így légmentesen le tudjuk zárni tartályunkat.

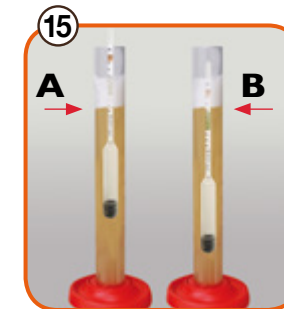


Helyezzük a tartályt magasabb helyre, ez később segíteni fog az átfertésben. Néhány óra elteltével elindul az erjedés, mely gázképződéssel jár, ez buborékok formájában látható a kutyogóban. A teljes erjedés 6/7 nap. Ez nagyban függ a helység hőmérsékletétől. Semmiképpen ne legyen a helység hőmérséklete 20 °C-nál kevesebb és 28°C-nál magasabb. Törekedjünk az állandó hőmérsékletre. Közvetlen napsugárzásnak ne tegyük ki!



AZ ERJEDÉS ELLENŐRZÉSE:

Miután eltelt a 6/7 nap, az erjedés megáll. Ezt abból látjuk, hogy megáll a gázképződés és a kutyogón nem láthatóak gázbuborékok. Ekkor megmérhetjük a folyadék sűrűségét.



Ellenőrizzük le a cefrét egy mérőedény segítségével. A csapon keresztül engedjük tele a mérőedényt a cefrével, úgy, hogy a sűrűségmérő/hidrométert teljesen el tudja lepni. Helyezzük a mérőedénybe a mérőt és ha a sűrűsége 1010-1014 között van akkor lehet palackozni. Ha az érték magasabb mint 1006 akkor kétnaponta végezzük el újra az ellenőrzést.

Az erjedés kezdetekor a folyadék sűrűsége 1021-1040-es értéket mutat, erjedés végén ez az érték 1010-1014-re csökken.

FONTOS:A csapot nagyon óvatosan és lassan nyissuk ki. A mérés alatt használt cefrét dobjuk ki.



PALACKOK ELŐKÉSZÍTÉSE

Minden palackot alaposan ki kell mosni vízzel és sterilizáló DET-OXI oldattal. Az oldatot tíz palack elmosása után cserélje le. A sterilizált üveg palackokat bő vízzel öblítsük ki és szájukkal lefelé fordítva szárítsuk ki. Nagyon hasznos tartozék az üvegmosó mely segít az üvegek előblítésében. (Alap készlet nem tartalmazza)



PALACKOZÁS

NAGYON FONTOS HOGY AZ ERJESZTŐ TARTÁLYT NE MOZGASSUK AZ ERJEDÉS, PALACKOZÁS IDEJE ALATT. Ez azért fontos, mert az erjedés ideje alatt lerakódás képződhet mely ronthatja a sör minőségét, ha belekerül az üvegbe.

A könnyebb átfertés érdekében helyezzük magasabbra az erjesztő tartályt. Szereljük fel a csomagban található átlátszó csövet a tartály csapjára. Az üveg szája lentebb legyen mint a tartály ürítő csapja. A csövet helyezzük bele az üvegbe úgy, hogy a cső elérje az üveg alját. Óvatosan nyissuk meg csapot, kerüljük a sör habzását. Amikor a sör kezdi megtölteni az üveget, emeljük fentebb az üveg nyakát, mint a tartály csapja és így megáll az átfertés. Rakjuk a csövet a következő palackba és így módon töltjük tele üvegeinket.