
Ekstraktsett Startpakke Standard

PAKKEN INNEHOLDER

- **Ekstraktsett**
- **Dextrose eller tilsvarende**
- **FermZilla Flat Bottom Starter kit**
 - **FermZilla Flat Bottom med kran**
 - **Kapselpåsetter**
 - **Kapsler**
 - **Flaskefyller**
 - **Hydrometer**
 - **4 stk poser med basisk vaskemiddel**
 - **Delbar gjærlås**
 - **Stick on termometer**
- **2 x eske med 24stk 0,5L Long Neck flasker**
- **Chemsan desinfiseringsmiddel**
- **Karboneringsdrops**

TIPS

- Bruk hansker ved bruk av chemsan. Dette er veldig sterkt for huden.
- Sett posen med ekstrakt i varmt vann for at sirupen blir mer flytende (husk å ta ut gjær og annet først)
- **Rengjøring:**

Før bruk: alle deler må være rene og desinfiserte

Etter bruk: alle deler må rengjøres grundig med vann og såpe. Sitter restene veldig godt så kan du bruke et kraftig basisk vaskemiddel, f.eks PBW
- **OBS:** FermZilla gjæringskar i PET tåler ikke temperaturer over 50°C
- Du ser at det gjærer når det plopper i gjærlåsen. Om det ikke plopper etter 2 dager kan du se om det:
 - Er skum på toppen av vørteren
 - Er litt trykk i karet

VEILEDNING DEL 1 - GJÆRING

1. Ta ut alle delene fra gjæringskaret og sett på litermarkering og stick on termometer
2. Fyll gjæringskaret med 5-10 liter vann og ha i litt desinfiseringsmiddel (følg anvisning på flasken), og rist gjæringskaret godt.
3. Tøm ut desinfiseringsvannet i en annen beholder. Dette brukes til å desinfisere alt av utstyr. Bruk gjerne en ledig sprayflaske om du har.
4. Bruk en stor gryte på 6-10 liter.
5. Kok opp 3 liter vann, og tilsett ekstraktsettet oppi gryta
6. Rør godt før du tilsetter ekstra sukker
7. Rør godt igjen
8. Fyll opp gjæringskaret med ca 10 liter kaldt vann
9. Tilsett innholdet i gryta i gjæringskaret
10. Fyll opp med kaldt vann til 23 liter
11. Fyll gjærlåsen halvt opp med utblandet chemsan, og sett på lokket
12. La det stå å gjære etter oppskrift

VEILEDNING DEL 2 - TAPPING

1. Desinfiser alle flaskene med chemsan
 - Fyll chemsan i en stor beholder og fyll flaskene opp med middelet og rist flasken litt, og tøm ut igjen
 - Husk å desinfisere korkene også
2. Sett gjæringskaret forsiktig opp på en benk
3. Desinfiser flaskefylleren og fest den til kranen på gjæringskaret, og åpne ventilen på kranen
4. Trykk en og en flaske opp i pinnen på bunnen av flaskefylleren, slik at den fyller seg opp nesten til toppen
5. Ta oppi et karboneringsdrops og kapsle dem med kapselpåsetteren
6. Når alle flaskene er fylt opp, settes de i romtemperatur i 1-2 uker for å få kullsyre, før de settes kaldt