

ToC	Text	Visualization
	Brygg ditt eget øl. En alt-i-ett elektrisk bryggesystem med en enkel å bruke bryggekontroller: Innmesking - utvasking - koking i en kjele. Denne klarer opp til 10 kg (modell 30) eller 20kg (modell 60) med malt. Velg mellom å brygge med maltkurv eller silbunn.	
		<>

#1

Chapter 1: Safety instructions

- Les denne bruksanvisningen før du bruker Beer Brew Automatic.
- Koble kun til en stikkontakt dimensjonert for å håndtere den elektriske belastningen utstyret krever.
- Håndtakene er kun ment for å flytte bryggekjelen når den er tom.
- Trekk alltid ut strømledningen før rengjøring, ved lagring eller hvis feil oppstår.
- Hvis strømledningen er skadet eller det er feil i de elektriske deler eller komponenter, må du ta kontakt med leverandøren før videre bruk av utstyret.
- Hvis noen av de andre komponentene er skadet bør du ta kontakt med din leverandør for reparasjon eller erstatning.
- Ikke senk bunnen av enheten i vann.
- Sørg for at enheten er plassert på en flat overflate og er stabil under bruk.
- Sørg for riktig håndtering når du løfter maltkurven under brygging. Vekten av maltkurv inkludert fuktet malt kan være mellom 20 og 30Kg for BB 30, og mellom 40 og 50 kg for BB 60.
- Vær oppmerksom på at den nederste delen av maltkurven kan ha noen grove kanter. Behandles forsiktig.
- Steng alle kraner før du heller væske i kjelen.
- Slå aldri enheten PÅ uten væske i kjelen.
- Under bruk kan overflatetemperaturen på bryggkjele, rør, lokk og væsker nå 100 ° C, så vær forsiktig.
- Ikke start pumpen uten at lokkslangen eller whirlpoolrøret er koblet til stigrøret, for å unngå at væske blir pumpet utenfor kjelen.
- Ikke tørrkjør pumpen.
- Ikke bruk pumpen til å sirkulere kokende væske i mer enn 15 minutter, for å unngå overoppheting av pumpen.
- Følg prosedyren for rengjøring og vedlikehold etter bruk, og før lagring.
- Sørg for skikkelig rengjøring og fjerning av brent materiale i kjelen. Ikke bruk vaskeredskap eller kjemikalier som kan ripe eller skade

#2	Specifications:		<none>	
		Model 30		Model 60
	Material	304 Stainless steel* 0,6mm wall thickness Singel wall		304 Stainless steel* 0,6mm wall thickness Double wall
	Weight w/ lid (ex cooler)	w/ Malt basket = 8Kg		w/ Malt basket = 14Kg
	Outer dimensions (ex handles)	Height = 650mm Diameter = 310mm		Height = 700mm Diameter = 420mm
	Inner dimensions	Height = 450mm Diameter = 297mm		Height = 490mm Diameter = 398mm
	Volume of boiler	32,9 litres		61 litres
	Volume of malt basket	24,4 litres		40,7 litres
	Recommended maximum amount of malt when brewing	w/ Malt basket = 8Kg w/ False bottom = 9Kg		w/ Malt basket = 15Kg w/ False bottom = 16Kg
	Magnetic pump	6 Watt, max 11l/min		6 Watt, max 11l/min
	Power	230V ~ 50Hz		230V ~ 50Hz
	Heating capacity	2500 Watt		3000 Watt
	Immersion chiller	10mm inner dimension SS, 17,5 coils, 10,3m		10mm inner dimension SS, 17,5 coils, 16,3m
	*Some fitting made of SS 316.			

#3/a

Vennligst merk: Beer Brew Automatic modell 60, inkluderer også en røresleiv i rustfritt stål.

- # 1: Kokekar
- # 2: Bunnplate
- # 3: Løkk
- # 4: Maltkurv
- # 5: brakett (for maltkurven)
- # 6: Silbunn
- # 7: Whirlpool rør
- # 8: Kjøler

Når du brygger må du bestemme for om du vil bruke enten maltkurv eller silbunn i oppsettet av utstyret. Bryggeteknikken og bruk av kontrolleren er litt annerledes ettersom hva du bruker. De ulike oppsett av utstyr og teknikker er beskrevet senere i denne bruksanvisningen.



#3/b

All parts explained:

1: Brew vannkoker, med innebygd pumpe, stigerøret med camlock montering, en ventil og en kran med kuleventil:

Bryggkjelen brukes i alle faser av bryggeprosessen, fra oppvarming av vann for mesking, utvasking, koking og nedkjøling av vørteren som går i gjæringskaret.

Ventilen på stigrøret benyttes for å kontrollere strømmen av vann eller vørter ved bruk av pumpen. Vri håndtaket horisontalt for å lukke og vertikalt for å åpne. Vær oppmerksom på at håndtaket kan bli varmt.

Du kobler camlock koblingene på denne måten: slangen til lokket kobler du til camlock koblingen på stigerøret. Du trekker i begge spakene jevnt i en oppadgående posisjon før du slår på pumpen. Etter bruk og når pumpen er slått av, trekker du nedover i ringene på spakene for å låse opp og løse ut koblingen.

Advarsel: slå aldri på pumpen uten først å ha stengt ventilen på stigrøret og ha enten lokket på brygge kjelen eller whirlpoolarmen koblet til stigerøret.

2: Det nederste dekselet kan fjernes ved å skru ut skruene. Dette vil gi deg tilgang til pumpen for vedlikehold og rengjøring.

3: Lokket

Sett lokket på brygge kjelen under meskingen, for å beholde varmen i mesken. Når lokket er koblet til stigerøret kan pumpen anvendes for å sirkulere vørteren i løpet av meskingen og utvaskingen.

Slangen på lokket kan også kobles til ⁵ en ekstern vannkilde og da bruke dusjhodet for å fordele vannet. Du kan da få behov for en ekstra hann camlock kobling.



#4

Komme i gang

Sette sammen første gang:

Fest en klemringskobling til hvert av rørene på kjøleren. Dette krever bruk av 2x 22mm fastnøkkel (ikke inkludert).

Sett så på hurtigkoblingen for slange, og koble en slange til denne, for eksempel en vanlig hageslange.

Fest en klemringskobling til whirlpoolrøret. 2x 22mm fastnøkkel kreves (ikke inkludert).

Monter så på camlock koblingen (hun).

Merk: Også nødvendig, men ikke inkludert: Slange og slangetilkobling for kaldt vann fra springen.

Før første brygg:

Steng vannkranen og ventilen på stigerøret. Hell så oppi ca 5 liter vann i bryggekjelen.

- Sjekk om det er noen vannlekkasje under brygge kjelen eller rundt noen av beslagene. Hvis det er noe lekkasje, sjekk og stram koblingene. Kontroller at pakningene er riktig plassert. Les instruksjonen for demontering /montering av pumpe (se senere i denne bruksanvisningen), og sjekk silikonslangen og koblingene.

Hvis det ikke er noen indikasjon på eventuelle lekkasjer, koble da slangen på lokket til camlock-koblingen på stigerøret. Legg så lokket på toppen av kjelen og koble så til strøm. Lyset i programvelgeren vil nå lyse.

Slå programvelgeren på "●●●", og trykk på "On" på brygge kontrollens display. Displaylyset vil nå lyse. Dette vil starte oppvarming av vannet til 100 ° C. Vent inntil vannet koker. Deretter åpner du ventilen på stigerøret og slår på pumpen. La pumpen gå i omtrent 10 minutter for å rengjøre rør og pumpe.

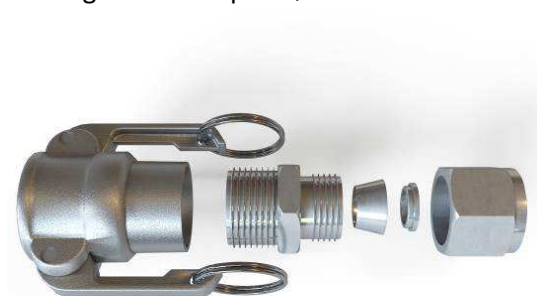
- Mens pumpen går du bør se etter lekkasjer rundt beslag og stram da beslag hvis det er nødvendig.

Stopp så pumpen og steng ventilen på

Koblinger for kjøleren:



Koblinger for whirlpoolrøret:



Resultatet:



#5	Bruke <i>Beer Brew Automatic</i>[™] Dette kapitlet vil forklare brygging generelt, og hvordan du bruker bryggekontrolleren og programvelgeren under brygging.	
----	--	--

#5a

Om å brygge øl, generelt:

Å brygge øl handler om konvertering av kornstivelse til gjærbart sukker. Denne bruksanvisningen beskriver hvordan du bruker knust malt (korn som er maltet, deretter malt, før mesking) som den viktigste ingrediensen for å lage en vørter som er gjæret til øl.

Bryggeprosessen består i hovedsak av tre hovedfaser:

Mesking, dvs. konvertering av stivelse i knust malt til gjærbart sukker (maltose). Meskingen vil lage den søte, sukkerholdige væsken som kalles vørter. Mesketiden er normalt mellom 60 og 90 minutter.

Utvasking, består hovedsakelig av tre ulike delprosesser: Utmesk (temperaturen i mesk økes til 78 ° C), for å gjøre vørter og sukker mer flytende. Sirkulasjon av vørter, altså ta vann fra bunnen av mesken, og hell det over mesken. På denne måten bruker vi også mesken til å filtrere vørteren. Så heller en over varmt vann (ca. 78 ° C) over mesken, for å få ut resten av sukkeret til vørteren. Utvaskingen er normalt mellom 60 og 90 minutter, avhengig av teknikk og oppsettet på utstyret.

Koking må til for å få svovelforbindelsene i vørteren til å fordampe, og også for å oppnå en «hot break», dvs. få proteinene til å koagulere. Under kokingen tilsetter en humle for å få ønsket bitterhet, humlesmak og aroma. Koketiden er normalt 60 minutter. Kok i 90 minutter hvis maltblandingen inneholder pilsner malt.

Etter kokingen, må vørteren kjøles ned før du har den over i et gjæringskar. Sjekk gjærtypen for å finne riktig temperatur for tilsetning av gjæren (vanligvis ca. 20 ° C), og den optimale temperaturen for selve gjæringen.

Når gjæringen er over, må ølet over på flaske eller fat. Husk å tilsette sukker (vanligvis mellom 5 og 10 gram per liter av øl, avhengig av øltype), for karbonering av ølet, det vil si å få kullsyre i ølet. Sukker kan også tilsettes til fat. med mindre du velger å

#5b

**Forstå bryggekontrolleren til
Beer Brew Automatic™ :**

Beer Brew Automatic har en brukervennlig innebygd kontroller som er designet for å støtte de tre fasene av bryggingen som er beskrevet ovenfor. Hver fase gjør i utgangspunktet en "varm opp og oppretthold temperaturen", hvor hver fase tar for seg hver sin del av bryggeprosessen:

Fasene vises som I (mesking), II (utvasking) og III (koking) i displayet. Hver fase har 3 parametre som kan endres:

- a) varmeeffekt, i prosent
- b) Temperatur
- c) Tid

Kontrolleren er forhåndsprogrammert for brygging med ett-trinns mesking på 65 ° C, med maltkurvoppsett av utstyret. Hver av de tre fasene er satt opp til en varighet på 60 minutter. Dette vil være egnet for de fleste øl oppskrifter hvor en bruker moderne, godt modifisert malt.

Bryggkontrollerens parametre kan endres, slik at du kan velge forskjellige verdier, i henhold til oppskriften. Hvordan de endrer parametrene er beskrevet senere i denne bruksanvisningen.

Konverteringen av stivelse til sukker i mesken oppstår mellom 55°C og 71 ° C. For de fleste hjemmebryggere, bør ett-trinnsmesking være i temperaturområdet mellom omkring 63°C (mer gjærbart sukker, noe som resulterer i et tørrere øl med en tynnere kropp) og 68°C (mindre gjærbart sukker, noe som resulterer i mer gjenværende sukker og mer «kropp» i ølet). Mesketemperaturen er det vanligvis informasjon om i ølloppskriften.

Noen bryggere ønsker å gjøre flere trinns mesking (mesking i flere ulike temperaturtrinns). Dette er mulig å få til, men vil kreve at du gjør manuelle justeringer under oppvarmingen og meskefasen. Hvordan endre innstillingene for dette er beskrevet i

#5b **Forklaring på bryggekontrollerens display:**

1. Nåværende temperatur
Sensoren sitter i bunnen av kjelen.
Temperaturen vil bli vist, selv når enheten er slått av.

2. Bryggekontrollerens av og på-knapp
3. Effekt.

Displayet viser prosent effekt,%, av hvor mye strøm varmeelementet trekker.

4. SET modus

Trykk for å gå inn i programmeringsmodus og endre innstillinger. Trykk igjen for å gå til neste parameter.

5. Tid-nedtelling

Den resterende tid for den aktuelle bryggefasen

6. Varmeindikator

Animert symbol indikerer at varmeelementet er på

7. Temperaturmål

Dette vil vise ønsket temperatur for den nåværende bryggefase

8. Innstillinger, for å redusere en verdi
Trykk en gang, flere ganger eller hold for å endre den valgte verdien.

9. Innstillinger, for å øke en verdi
Trykk en gang, flere ganger eller hold for å endre den valgte verdien.

10. Nåværende bryggefase

De ulike fasene er:

I = Mesking

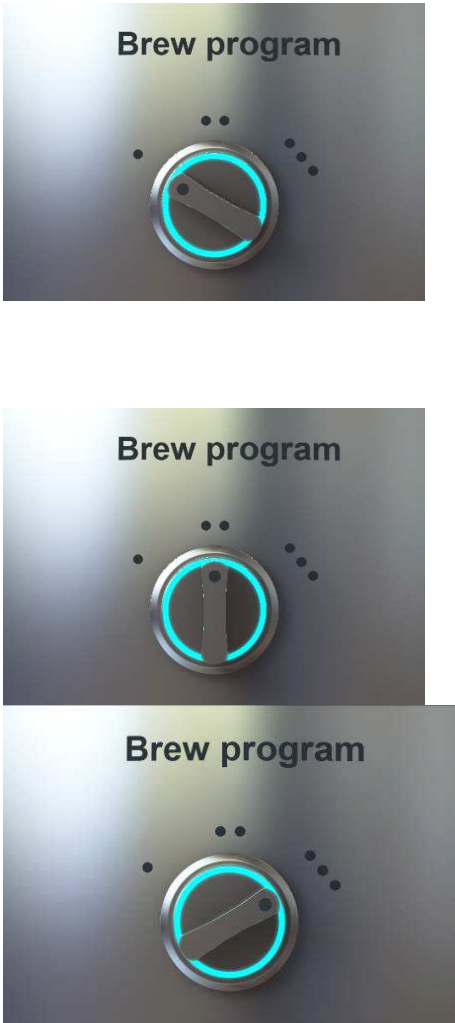
II = Utvasking

III = Koking

Under brygging, vil bryggekontrolleren gir et lydsignal, 5 pip, når hver ønsket temperatur er nådd, og når den er ferdig med nedtelling av en fase.

•



<p>#5c</p>	<p>Bruke programvelgeren</p> <p>Formålet med programvelgeren er å velge brygge fasene som skal brukes når du enten brygger med maltkurv eller med silbunn. Lyset i bryteren vil alltid lyse når strømkabelen er koblet til et strømuttak.</p> <p>Når du bruker maltkurv oppsett av utstyret: Drei programvelgeren til “● . Nå vil bryggeprosessen, ved hjelp av kontrolleren, bestå av tre påfølgende faser: I (mesking), II (utvasking) og III (koking).</p> <p>Hvis du velger å brygge med silbunn, må du koble fra strømmen etter II (utvasking), for å ta ut mesken og silbunnen fra bryggekjelen, deretter gjøre den ren og helle vørter tilbake igjen før du begynner å koke.</p> <p>For å bruke denne metoden må du først vri programvelgeren til “●● før du slår bryggekontrolleren på. I denne stillingen vil kontrolleren slå seg av etter endt nedtelling for utvaskingsfasen. Når den er slått av kan du koble fra strømledningen, tømme kokekaret, vaske det og helle vørteren tilbake til bryggekjelen.</p> <p>Nå kan du plugge strømledningen inn i stikkkontakten igjen, vri programvelgeren til “●●● og så slå på bryggekontrolleren igjen. Da vil bryggeriet starte å varme opp vørteren til 100 ° C, og deretter koke. Når du er ferdig å koke vil bryggkontrolleren vil slå seg av.</p>	 <p>The right column contains three sequential images of a circular 'Brew program' selector knob. Each image shows the knob with a glowing blue ring and a central indicator. The top image shows the knob rotated to the left, with the indicator pointing to the first dot (●). The middle image shows the knob rotated to the right, with the indicator pointing to the second dot (●●). The bottom image shows the knob rotated further to the right, with the indicator pointing to the third dot (●●●).</p>
------------	--	--

#6	<p>Hvordan å brygge:</p> <p>Beer Brew Automatic har både maltkurv og silbunn inkludert, og du trenger å bestemme hvilken som skal brukes under bryggingen, siden teknikkene er litt annerledes.</p> <p>For både nye og erfarne bryggere vil nok maltkurv være det enkleste og det som tar minst mulig tid. Imidlertid kan maltkurven være vel tung å håndtere for en person, og kan derfor kreve noe hjelp.</p> <p>Eksempel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beer Brew Automatic, modell 30: maltkurv med 7Kg malt gjennomtrukket av vann vil veie ca 20 kg når du løfter den. - Beer Brew Automatic, modell 60: maltkurv med 14kg malt gjennomtrukket av vann vil veie ca 41kg når den løftes. <p>Brygging med silbunn vil ha plass til mer malt i bryggekjelen, derav muligheten for å brygge sterkere øl. Denne måten å brygge på kan imidlertid ta litt lengre tid. Men ved denne bryggemetoden vil normalt en person være i stand til å håndtere utstyret alene, uten noen ytterligere hjelp til å løfte.</p>	
----	--	--

#6a

Hvordan å brygge: Brygge med maltkurv.

Forbered alt av utstyr og ingredienser til bryggingen.

Beregn hvor mye vann som er nødvendig for bryggingen. Les om dette senere i denne bruksanvisningen.

Plasser bryggekjelen på et stabilt underlag. Plasser maltkurven inni, steng både ventilen på stigerøret og krana, og fyll bryggekjelen med vann for mesking. Sett lokket på og koble slangen på lokket til camlock-koblingen på stigerøret.

Vri programvelgeren til "●" og trykk på ON-knappen for å slå på bryggekontrolleren. Skjermen vil lyse, og bryggekjelen begynner å varme opp, inntil start-temperaturen er oppnådd.

- Nå kan du justere start-temperaturen, om nødvendig.

Merk: Start-temperaturen påvirkes av flere variabler: Hvilken temperatur du vil meske på, mengden vann, temperaturen på det tørre kornet og vekten og materialet i bryggeutstyret. Når malten har romtemperatur, ca 20 °C, og du bruker 7Kg malt med 21 liter vann (eller 14kg med 43 liter) kan en forvente et fall på ca 6°C i temperatur, fra start-vanntemperatur på 71°C til 65°C i mesken, når malten er helt oppi.

Tips: Søk på internett ved hjelp av uttrykket "mash infusion tool" eller "mash infusion calculator" hvis du ønsker å finne start-temperaturen for spesifikke brygge- og mesketemperaturer.

Fase I: Mesking:

Når start-temperaturen er oppnådd, kommer det et lydsignal, og da vil mesketemperaturen endres til standardverdien på 65°C og klokken begynner å telle ned.

- Nå kan du justere innstillingene for meskefasen: effektnivået. ønsket



#6b

Hvordan å brygge: brygge med silbunn:

Forbered alt av utstyr og ingredienser til bryggingen.

Beregn hvor mye vann som er nødvendig for bryggingen. Les om dette senere i denne bruksanvisningen.

Plasser bryggekjelen på et stabilt underlag. Plasser silbunnen inni, steng både ventilen på stigerøret og krana, og fyll bryggekjelen med vann for mesking. Sett lokket på og koble slangen på lokket til camlock-koblingen på stigerøret.

Vri programvelgeren til "●●" og trykk på ON-knappen for å slå på bryggekontrolleren. Skjermen vil lyse, og bryggekjelen begynner å varme opp, inntil start-temperaturen er oppnådd.

- Nå kan du justere start-temperaturen, om nødvendig.

Fase I: Mesking:

Når start-temperaturen er oppnådd, kommer det et lydsignal, og da vil mesketemperaturen endres til standardverdien på 65°C og klokken begynner å telle ned.

- Nå kan du justere innstillingene for meskefasen: effektnivået, ønsket temperatur og tid.

Merk: Start-temperaturen påvirkes av flere variabler: Hvilken temperatur du vil meske på, mengden vann, temperaturen på det tørre kornet og vekten og materialet i bryggeutstyret. Når malten har romtemperatur, ca 20 ° C, og du bruker 7Kg malt med 21 liter vann (eller 14kg med 43 liter) kan en forvente et fall på ca 6°C i temperatur, fra start-vanntemperatur på 71°C til 65°C i mesken, når malten er helt oppi.

14

Tips: Søk på internett ved hjelp av uttrykket "mash infusion tool" eller "mash infusion calculator" hvis du ønsker å finne start-temperaturen for spesifikke brygge- og



#6c

Hvordan gjøre flere trinns mesking

Beer Brew Automatic kontrolleren er designet først og fremst med tanke på enkelhet, og for å gjøre entrinnsmesking. Entrinnsmesking brukes i de fleste oppskrifter og for de fleste typer malt. I dag, vil maltprosessen produsere de nødvendige enzymene i malten for å konvertere stivelse til gjærbart sukker under entrinnsmesk.

Men flertrinnsmesk er foretrukket av noen bryggere. Trinnsmesk er også nødvendig for noen typer malt, for eksempel umaltet hvete. Flertrinnsmesk er mesking i forskjellige temperaturtrinn, der en starter med en lav temperatur, så varmes det opp og holder så temperaturen i noen tid for hvert trinn.

Eksempler *på flere trins mesking med sine formelle beskrivelser:

- Fytase (30-53 ° C) - senker pH-verdien i mesken noe. Senke mesking pH har en rekke fordeler, men en Phytase resten blir sjelden brukt av moderne bryggere, siden det finnes alternative måter å kontrollere pH i mesken.
- Debranching (35-44 ° C) - Hjelper til å løse opp stivelsen. Dette kan bidra til økt utbytte
- Beta Glucanase (35-45 ° C) - bryter ned gummitung stivelse, noe som kan bidra til å forbedre stabilitet og utbytte, særlig i mesk med mye proteiner og tilsetninger som hvete.
- Peptidase (45-53 ° C) - produserer fri amino- nitrogen, noe som kan være nyttig for gjæringen.
- Proteinase (50-59 ° C) - bryter ned langkjedede proteiner til kortere proteiner. Gunstig for ølets kropp og skumdemping. Redusert tåke.
- Beta-amylase (55-66 ° C) - stivelsen omdannes til maltose, som gjærer godt og gir et tørt øl med mindre kropp.
- Alpha-amylase (66-71 ° C) - stivelsen omdannes til mindre gjærbart sukker (dextriner), slik at ølet blir mer fyldig og har mer malt sødme.

Kilder:

#6d

Whirlpool humling med en “hop-stand” – «humlepause»

Beer Brew Automatic er utstyrt med en whirlpoolarm, som brukes under kjølingen av vørteren. Denne kan også brukes til whirlpoolhumling med en «hop stand», - en humlepause.

Whirlpoolhumling med en «hop stand» er en måte å bruke humlen for å øke humlesmaken (og til en viss grad også aromaen) i øl. Denne teknikken er brukes mest for humlerike øl typer, som pale ale, spesielt amerikansk Pale Ale (APA) og India Pale Ale (IPA).

Vær oppmerksom på at ikke alle humler er egnet for denne type humling. Du bør se etter humle med høyt innhold av mycrene og humulene oljer. Whirlpoolhumling vil også gi litt bitterhet, og dette bør tas med i betraktning når du beregner bitterheten i oppskriften.

Humletilsetninger helt på slutten, har mange navn: 0 minutter, whirlpoolhumling, hop stand, flame out, knock-out humling, etc. De betyr alle egentlig det samme: å legge i humle etter at kokingen er avsluttet, mens en kjører whirlpool, og før temperaturen i vørteren synker til under 60°C. Nedkjølingen vil skje meget raskt i begynnelsen, derfor er det vanlig å stanse kjølingen ved den ønskede temperaturen, og så vente en periode før en fortsetter å kjøle ned.

Anbefalt temperatur for «hop stand» er rundt 82°C, med en pause på mellom 15 og 60 minutter.

Fremgangsmåten er å starte avkjøling av vørteren, som beskrevet tidligere i denne bruksanvisningen. Når temperaturen i vørteren har falt til den foretrukne temperatur, steng så kaldtvannskrana for å stoppe kjølingen. Legg i humle og vent, og fortsett deretter avkjølingen som normalt.

16

Merk: Nedkjølingen går veldig fort for de første minuttene. Du bør også forvente at temperaturen vil falle ytterligere, når du stenger

#6e

Gjæring og flasking av øl

Denne bruksanvisningen er først og fremst for bruken av Beer Brew automatic. Den er ikke ment å være en komplett manual for hele prosessen med å lage øl.

Men her er noen tips, basert på de typiske spørsmålene vi får fra brukerne av utstyret vårt:

Gjærings temperatur: Sjekk databladet for gjæra eller se i ølloppskriften for den anbefalte gjæringstemperaturen. Som en tommelfingerregel: Undergjæret gjær (gjær for lager) vil gjære ved ca 12°C, mens overgjæret gjær (gjær for ale) vil gjære på rundt 20°C.

Gjæringstid: Her er en tommelfingerregel: Når det slutter å boble i gjærlåsen, er ølet ferdiggjæret. Men noen ganger kan det være en luftlekkasje ved lokket, eller ved gjærlåsen og da går luften her og ikke gjennom gjærlåsen. En bedre metode da er måle med et hydrometer. Når FG (Final Gravity) har vært den samme over 3 dager, kan du regne med at gjæringen er over. For gjæring med undergjær kan det ta opptil en måned, mens gjæring med overgjær er ferdig etter en uke eller to.

Tapping av øl: Når ølet er ferdig gjæret, er det på tide å flaske det. Husk å desinfisere alt som kommer i kontakt med ølet. Ikke plask eller bland i oksygen i ølet, da dette kan ødelegge smaken. Du kan flytte ølet over til en tomt, rent gjæringskar, ved hjelp av en hevert (stikke om). Deretter tilsetter du sukker (vanlig, hvitt sukker) til ølet under forsiktig omrøring. Sukkeret bør først kokes med 2-3 kopper vann, deretter avkjølt til ca. 20°C. Mengden sukker kan være mellom 5 og 10 gram per liter øl, avhengig av øltype. Oppbevar så flaskene i romtemperatur i omtrent 2,7 uker, slik at kullsyren får utvikle seg i flasken.

Du kan bruke samme fremgangsmåte når du tar ølet på fat, men det anbefales å bruke litt mindre sukker.

