



MANGROVE
JACK'S

CRAFT
SERIES

Instrukcja

WAŻNE! - Przed rozpoczęciem warzenia przeczytaj instrukcję:

Proszę nie wyrzucać torebki przed przeczytaniem niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona informacje niezbędne do pomyślnego ukończenia warzenia waszego piwa.

Tabela gęstości piwa jest dostępna na stronie :

mangrovejacks.com/pages/sg-readings



1. Zdezynfekuj fermentor, pokrywę, rurkę fermentacyjną oraz mieszadło.
2. Wyjmij drożdże (oraz saszetkę z chmielem lub innymi dodatkami, jeśli są dołączone) z suchej komory opakowania i odłóż na bok.
3. Dodaj 3 litry wrzącej wody do fermentora, wlej płynny ekstrakt słodowy z torebki do odkażonego fermentora, wyciśnij resztki ekstraktu. Dodaj cukier, glukozę lub ekstrakt słodowy płynny (sprawdź wymaganą ilość potrzebnych składników fermentacyjnych). Uzupełnij nastaw o zawartość saszetki z dodatkami jeśli jest dołączona do zestawu (ale NIE chmiel), a następnie mieszaj, aż ekstrakt słodowy całkowicie się rozpuści.
4. Uzupełnij fermentor zimną wodą z kranu do wymaganej objętości (całkowita ilość tego zestawu znajduje się na przedniej etykiecie). Dobrze wymieszaj. Sprawdź, czy temperatura cieczy jest niższa niż 25 °C (77 °F), jeśli nie, ustaw fermentor w kąpieli z lodową wodą, aby go ochłodzić. Dodaj zawartość saszetki z drożdżami i zamieszaj.
5. Zamknij szczelnie fermentor pokrywą z rurką fermentacyjną. Napełnij rurkę przegotowaną, ostudzoną wodą lub środkiem dezynfekującym, aby chronić piwo przed zakażeniem podczas fermentacji.
6. Pozostaw fermentor w stałej temperaturze między 18–22 °C (68–72 °F) dla piwa typu lager, pilsner i helles oraz między 20–25 °C (68–77 °F) dla piw w stylu Ale i piwa pszenicznego. Niższe temperatury wydłużą czas fermentacji o kilka dni; poniżej 15 °C (59 °F) fermentacja może całkowicie się zatrzymać. Fermentacja powyżej zalecanej temperatury obniży jakość twojego piwa.
7. Jeśli posiadasz w zestawie saszetkę z chmielem: Po 7 dniach sprawdź gęstość za pomocą areometru. Jeśli BLG wynosi mniej niż 5 dodaj saszetkę z chmielem, ale NIE mieszaj (chmiel rozpadnie się i rozproszy w naturalny sposób). Jeśli BLG jest wyższe niż 5 sprawdź ponownie za 1 lub 2 dni. Załóż pokrywkę i odstaw, aby kontynuować fermentację z chmielem. UWAGA: Chmielenie na zimno może spowodować powstanie małych cząstek chmielu w gotowym piwie. Jeśli Ci to przeszkadza możesz użyć torby do chmielenia na zimno. Pamiętaj, że może to spowodować mniej wyraźny smak i aromat chmielu w gotowym piwie.

**CRAFT
SERIES**

WITH ADDED
- DRY HOPS -

Pozostaw fermentor przez kolejne 2 dni lub do momentu, aż rurka przestanie bulgotać, ponownie sprawdź BLG za pomocą areometru. Jeśli fermentacja jest zakończona, BLG powinno być na poziomie jaki jest określony z przodu opakowania. Jeśli nie, pozostaw do fermentacji na kilka dni dłużej, zanim ponownie sprawdzisz.

Jeśli w zestawie nie ma saszetki z chmielem: Pozostaw do fermentacji w stałej ciepłej temperaturze, między 20–25 °C (68–77 °F) przez co najmniej 6 dni. Chłodniejsze temperatury fermentacji wydłużą czas o kilka dni; poniżej 15 °C (59 °F) fermentacja całkowicie się zatrzyma. Użyj podkładki termicznej, aby uniknąć ekstremalnie niskich temperatur. Fermentacja powyżej zalecanej temperatury obniży jakość piwa.

UWAGA: Gęstości wyświetlane online oparte są na użyciu cukru lub ekstraktu słodowego. Odwiedź mangrovejacks.com/pages/sg-readings, aby uzyskać pełną listę oczekiwanych odczytów BLG na podstawie dodanych składników fermentacyjnych. Po zakończeniu fermentacji przystąp do butelkowania piwa. Aby uzyskać najlepsze wyniki, zapewnij co najmniej 2-dniowy czas między dodaniem chmielu a butelkowaniem.

WAŻNE OSTRZEŻENIE!

NIE BUTELKUJ, JEŚLI FERMENTACJA SIE NIE ZAKOŃCZYŁA. JEDYNY SPOSÓB, ABY BYĆ PEWNYM, ŻE FERMENTACJA ZOSTAŁA ZAKOŃCZONA TO UZYSKANIE DWUKROTNIE TEGO SAMEGO WYNIKU POMIARU BLG NA PRZESTRZENI 48H

8. Wyczyść i zdezynfekuj butelki oraz sprzęt którego użyjesz do butelkowania.
9. Pozostaw 5cm wolnej przestrzeni w butelce mierząc od samego końca butelki. Przed zamknięciem butelki dodaj cukier/glukozę lub Dropsy Mangrove Jacks.
 - Użyj jednego dropsa na butelki 350ml
 - Użyj dwa dropsy na butelki 750ml
 - Użyj trzy dropsy na butelki 1,25l
 - Użyj cztery dropsy na butelki 2l
10. Pozostaw butelki przez dwa tygodnie w ciepłym miejscu zanim przełożysz je do lodówki.
11. Twoje piwo jest gotowe do spożycia po dwóch tygodniach, jednak dla lepszego efektu smakowego pozostaw je na kolejne dwa tygodnie.

Version:3