

Startkit jäsnig innehåller grundläggande utrustning du behöver för att jäsa och tappa öl, cider, mm. Flaskor, kapsyler/korkar och kapsylerare ingår inte utan dessa behöver du köpa separat.

Detta ingår:

- Jäshink med hål
 - Tapp till jäsrör
 - Jäsrör (även kallat jäslås ellet vattenlås)
 - Mätglas i plast 100 ml
 - Hydrometer (för mätning av sockerinnehåll och sedan beräkna alkoholhalt)
 - LCD-termometer
 - Chemipro OXI (för rengöring)
 - Sanipro Rinse 250 ml (för desinfektering)
-
- Du behöver innan användning montera tappkranen i hålet i jäshinken. Kontrollera att tappkranen håller tätt med vatten innan du använder kärlet.
 - LCD-termometern är självhäftande och fästs vertikalt på mitten av jäshinkens sida så den är helt under vätskenivån
 - All utrustning som kommer i kontakt med vört eller must bör vara noggrant rengjord med Chemipro OXI samt desinficerad med Sanipro Rinse. Läs på respektive förpackning för dosering, instruktioner och säkerhetsföreskrifter.
 - Utrustningen tål inte att desinficeras med varmt vatten.
-
- Innan jäsnig så ta ut ett prov till mätglaset och mät med hydrometern vid 20 °C. Hydrometern måste kunna flyta fritt. Detta ger startvärdet för sockerinnehållet (ett s.k. OG eller Original Gravity). Anteckna detta värde.
-
- Efter att jästen tillsätts så bör kontakten med luft minimeras, så fyll på Sanipro Rinse-lösning i jäsröret efter att jäshinken ställts sin tilltänkta plats.
 - De första tecknen på jäsnig bör synas efter ca 12 - 48 timmar i form av ett skumtäck och sedan bubblor i jäsröret. Detta sker när jästen äter sockret och omvandlar det till koldioxid och alkohol.
 - Har det efter 48 timmar inte börjat bubbla i jäslåset så kontrollera att locket sitter på ordentligt och att det är tätt runt jäsröret.
 - Jäsningen tar normalt upp till en vecka, men låt gärna jäskäret stå i 2 - 3 veckor innan duappar till flaska.
-
- Ta ut ett prov till mätglaset för att igen mäta sockerhalten (det s.k. FG eller Final Gravity). Med hjälp av detta värde och OG kan du beräkna dryckens alkoholhalt enligt följande formel:
$$(OG - FG) / 7,62 = \text{Alkoholstyrka i volymprocent}$$
-
- För kolsyrejäsning på flaska så kan du "prima" drycken med ca 6 gram strösocker per liter. För en 33cl flaska innebär det ca 2 g strösocker. Antingen portioneras sockret ut i flaskorna med hjälp av kryddmått, eller så gör man en sockerlag som försiktigt rörs ned i jäshinken.
 - Kolsyrejäsning på flaska tar normalt ca 2 veckor i rumstemperatur innan kolsyra bildats.

Lycka till!

För mer instruktioner kring jäsnig och flasktappning, besök vår hemsida www.humle.se