



## ÕLLE VALMISTAMISUHEND

### VALMISTU

1. Kontrolli toote „parim enne“ kuupäeva - mida värskem, seda parem.
2. Kasuta ainult kloorilõhnata vett ning mis on joomiseks kõlblik.  
*Vihje: Kui sa ei plaani kohe pruulimist teha, hoia pärm külmkapis.*

Pruulimise peamiseks ebaõnnestumise põhjuseks on ebapiisav puhastus. Kõik vahendid, mis pruuliga kokku puutuvad, tuleb kõigepealt puhastada ja desinfitseerida.

3. Pese kõik pruulimisvahendid mitteabasiivse käsna, pesuvahendi ja kuuma veega. Kui varustust saab lahti selleks võtta, siis tee seda kindlasti.
4. Loputa vahendid hoolikalt, et ei jääks pesuvahendi jääke ega lõhna.
5. Desinfitseeri peale loputamist kõik pruulimisvahendid. Lihtsam on kasutada siinjuures mitteloputatavat vahendit.
- 6.



20 MINUTIT



7-14 PÄEVA



40 MINUTIT



2 NÄDALAT

### PRUULI

1. Eemalda pakendilt sildid ning aseta pakend ca 15 minutiks kuuma vette. Nii muutub kontsentraat vedelamaks ja seda on lihtsam valada.
2. Vala kontsentraat kääritusnõusse. Peale seda täida pakend poolest saadik kuuma veega, et sellesse jäänud kontsentraat lahustuks ning vala see samuti kääritusnõusse.
3. Keeda 3 liitrit vett ja vala see kääritusnõusse.
4. Lisa suhkrut ja soovi korral komplektiparandajat vastavalt retseptile. Parima tulemuse saamiseks kasuta pruulimissuhkrut ehk dekstroosi.
5. Täida kääritusnõu külma veega kuni 20-23 liitri määrgistuseeni (sõltub konkreetsest tootest). Oluline, et temperatuur jääks vahemikku 18° C - 25° C.  
*Vihje: Kui segu on liiga kuum, siis lase sellel jahtuda. Lisades vähem vett, saad „tummisema“ õlle.*
6. Sega segu korralikult läbi, kuni suhkur on täielikult lahustunud.
7. Lisa pakendiga kaasasolev pärm ja sega kergelt läbi. Ära lisa pärm enne, kui pole saavutatud kääritamise vajalik temperatuuri vahemik 18° C - 25° C.
8. Sulge kääritusnõu, paigalda õhulukk ning hoia kääritusnõud ruumis, mille temperatuur jääks vahemikku 18° C - 25° C. Kindlasti kaitse kääritusnõud otsese päikesevalguse eest.



## KÄÄRITA

1. 12–24 tunni möödumisel märkad vahu teket ja pruul muutub hägusemaks. Jälgi, et temperatuur oleks ühtlane.
2. Käärimise protsess kestab 1-2 nädalat. Käärimise lõppemist saad hinnata õhuluku abil. Kui see ei mulksu enam, on pruul valmis villimiseks.

*Vihje: Kui kahtled, kas käärimine on lõppenud, siis lase pruulil veel 1-2 päeva seista.*

## VILLI

1. Enne villimist proovi oma pruuli, kas see lõhnab ja maitseb ikka hästi. Kui jah, võid alustada villimist.
2. Veendu, et sul on piisavalt pudeleid.
3. Veendu, et pudelid oleksid puhtad ja desinfitseeritud.
4. Enne pruuli villimist pudelitesse, lisa 3 g (pool teelusikatäit) suhkrut 0,5 l pudeli kohta.  
*Vihje: Soeta omale mõõtelusikad määrgistustega 0,33 l, 0,5 l ja 0,75 l.*
5. Täida pudelid kaelani - ära täida täiesti täis vaid jätta mõni sentimeeter õhku pudelisse. Sulge kork ja loksuta pudelit, et suhkur lahustuks.
6. Hoia õlut 1-2 nädalat toatemperatuuril püstises asendis ning eemal otsesest päikesevalgusest.
7. Seejärel pane õlu külma laagerduma ning hoia seal 2-4 nädalat.

*Vihje: Tegelikult võid ka kohe nautima asuda, aga külmas laagerdunud jook on mõnusam.*



**PROOSIT!**