

# Beer Machine Q/A

## Samling og test

Problem	Løsning
Den store firkantede pakning hopper op i hjørnerne	Fyld en skål med varmt vand fra vandhanen og læg pakningen ned i vandet et par minutter. Herefter er monteringen nemmere
Holderne kan være svære at montere efter pakningen er monteret	Pensel evt. lidt madolie på indersiden af holderne
Beer Machine holder ikke trykket	Trykket vil helt normalt falde fra det maksimale tryk. Det vil også falde over tid, idet selv meget små utætheder med tid vil lække trykket. Ved tryktesten anbefales det, at lade Beer Machine stå 30 minutter med maksimal tryk på (12-15 psi). I løbet af den tid, bør trykket ikke falde til under 8-10 psi. Gør den det, så er der utæthed et sted, der bør lokaliseres.
Beer Machine er utæt	Der er naturligvis kun ganske få steder Beer Machine kan være utæt. Det kan være tappehane monteringen, Den store firkantede pakning, Kulsyre regulatoren, Afskumningsdisk/skruelåg og trykmåler/temperaturmåler. De to første vil forårsage lækage og kræver adskillelse af maskinen. For kulsyre regulatoren kan det være pakningen ved samlingen, defekt ventil eller i værste fald defekt regulator. Afskumningsdisken skyldes normalt fejl monteringen af pakningen, men i nogle tilfælde også, at kraven har en skævhed der gør, at koppen presses til den ene side. Det gør at spidsen i koppen presser gummiventilen i toppen, så max. tryk ikke kan opnåes. Hvis trykmåleren eller temp.måleren er utætte, skal de blot skrues med urets regning, indtil de er tætte

Tryk testen kommer ikke op på de 12-15 psi som beskrevet	<p>Hvis ventilen udløser ved lavere tryk end 12-15 psi, så adskil afskumningskoppen og sammel den igen og foretag en ny tryktest. Tjek at samlingen og pakning er korrekt monteret.</p> <p>Når afskumningsdisken er monteret, så kig evt. ovenfra og bemærk om spidsen fra koppen presser ventilen en smule til den ene side. Det kan nemlig ske ved montering og kan resultere i trykket ikke kommer så højt op.</p>

## Brygning

Problem	Løsning
Der sker ikke noget med gæringen	<p>Tryktesten er garant for, at maskinen er tæt. Der kan dog i nogle tilfælde opstå en utæthed efter slutmontagen. Test ved at tilføre noget CO2 fra regulatoren. Hvis overtrykket forsvinder, så skyldes det afskumningskoppen. Af og på montering er nødvendig.</p> <p>Et andet problem er, at vandet fra vandhanen kan være meget koldt. Derfor kan der gå op til 24 timer inden temperaturen i væsken er oppe over 20 grader, hvor gæren først bliver aktiv.</p> <p>Man kan med fordel booste gæringen ved, at sætte den i et fyrrum eller varmt badeværelsesgulv (20 - 30 grader), indtil gæringen er startet. Herefter mellem 20-25 grader.</p>
Hvilken temperatur skal gæringen foregå ved?	<p>Det skal helst være mellem 20-25 grader, gerne et lunt og mørkt sted med stabil temperatur og aldrig i direkte solskin. Hvis temperaturen svinger meget i løbet af dagen, vil det have effekt på smagsudviklingen og gæringstiden.</p>

## Nedkøling/Opbevaring

Problem	Løsning
Der mangler kulsyre i øllet	De første 4-5 dage i køleskabet, vil det være en fordel at udsætte øllet for så højt et tryk som muligt i Beer Machine. Det øger nemlig optagelsen af kulsyre. Derfor kan man med fordel tilføje ekstra kulsyre fra regulatoren hver dag, disse 4-5 dage. Herefter skal der blot være et tryk på 3-5 psi for at tappe øllet.
Hvor lang er holdbarheden på øllet	Så længe det bliver i Beer Machine, den opbevares koldt og der konstant er en lille smule overtryk af kulsyre, så kan øllet uden problemer holde 6 måneder. Øllet konserveres ved at kulsyren lægger sig på overfladen af øllet og derved fortrænger den ilt der måtte være i maskinen.
Hvor lang er holdbarheden på øllet når det omhældes på flasker eller tønder	Når øllet omhældes til flasker og tønder er der større risiko for at udsætte det for ilt. Forvent derfor en lidt kortere holdbarhed på ca. 3 mdr.

## Aftapning

Problem	Løsning
Der er for meget skum topping på øllet ved aftapning	Trykket er for højt i Beer Machine. Tappe trykket bør ikke være så højt. Normalt er 3-5 psi tilstrækkeligt. Undlad derfor at tilføje alt for meget kulsyre via regulatoren
Der er for lidt skum topping på øllet ved aftapning	Øg evt. trykket i Beer Machine en smule og juster skum ved hjælp af tappe hanen. Det kan være en stor fordel at skylle glasset i koldt vand inden man tapper øllet
Kan man tage Beer Machine ud af køleskabet og hvor lang tid holder det sig koldt	Man kan sagtens tage Beer Machine ud af køleskabet og det kan nemt holde sig koldt i 6-8 timer. Bemærk at temperaturen på øl gerne må være 7-10 grader, før man for alvor kan smage nuancerne i øllet

Jeg vil gerne have det tappet på flaske, hvordan foregår det	Køber man Beer Machine Brewmaster modellen medfølger et aftapningskit. Dette bruges til at tappe på de medfølgende plast flasker. Men slange og studs kan også bruges til at tappe på fx. glasflasker. Ved aftapning skal man blot sikre sig, at slangen er ført helt til bunden af flasken. Herefter tappes stille og roligt, så det ikke skummer for meget. Tappe trykket bør ikke være over 3-5 psi. da det ellers vil skumme
Jeg vil gerne have det tappet på tønder, hvordan foregår det	Samme princip som tapning til flaske beskrevet ovenfor. Husk at stoppe aftapningen ca. 2 cm fra toppen af tønden.

## Generelt / gode råd

--

Kan man redde øl der mangler kulsyre?

Ja, det kan gøre på flere forskellige måder:

- Tilsætte ekstra sukker i Beer Machine
- Omhælde til flasker eller tønder og tilsætte lidt sukker

I Beer Machine tilsætter man ca. 100 gram druesukker eller rørsukker. Gerne opløst i 65 grader varmt vand og afkølet inden tilsætning. Stil maskinen i stue temperatur, hvor den efter ca. 24 timer vil begynde gære igen med det tilsatte sukker.

Det samme kan man gøre i flasker og tønder. Men her kræver det noget mere opmærksomhed, da fx. flasker ikke har en overtryksventil. Der er derfor risiko for at overtrykket i flasken kan få denne til at eksplodere. Stil dem derfor et sted der ikke er til fare for dyr, mennesker og øvrige omgivelser.

For ½ liters flasker tilsættes en lille teske fuld sukker inden man lukker til. Stil flasken i stuetemperatur 3-4 dage og derefter i køleskab. Ved brug af plast flaskerne kan man få en fornemmelse af ved at presse lidt på dem. Er de meget hårde, så kan man løsne skruelåget en lille smule og så lukke til igen.

Vær herre over udviklingen af dit eget øl

Man kan fint bruge en udvalgt Beermix som base og så selv eksperimentere med smagstilsætning ved hjælp af krydderier og andet. Blot skal man være ekstra påpasselig med bakterier, når man introducerer nye materialer/produkter.

Det anbefales at varme behandle fx. krydderier op til ca. 65 grader varmt vand (½-1 liter) og så lade dem trække smagstofferne ud i vandet, som så bruges til brygningen. Sørg for at si krydderierne fra inden tilsætning i Beer Machine.

## Øg alkohol procenten

Brygningen foregår ved en biologisk process, hvor alle sukker stoffer omdannes af gæren til alkohol og kulsyre. Derfor er det også simpelt at øge mængden af alkohol, ved blot at tilsætte ekstra sukker. Der skal ca. bruges 18 gram sukker per liter væske for at øge alkohol procenten 1%. Dvs. 180 gram i en brygning per 1% forøgelse af alkoholmængden.

Der er dog begrænsninger for hvor meget man kan øge alkoholprocenten. Typisk er 1-2% det maksimale gæren kan tåle. Det anbefales at bruge rørsukker eller druesukker. Almindelig hvid sukker giver en bitter bi-smag til øllet.