



★ BRYGGE ★ ANVISNING

Lag øl slik øl skal lages



Hurra du skal brygge øl!!!

FØRST 4 VIKTIGE TIPS:

1. Veldig lurt å lese gjennom denne blekka før du begynner.
2. Veldig lurt å lese gjennom denne blekka før du begynner.
3. Veldig lurt å lese gjennom denne blekka før du begynner.
4. Veldig lurt å lese gjennom denne blekka før du begynner.
(Har du dårlig tid kan du til nød vente med side 4 og 5 til i morgen)



Her har du en kasse med alt du trenger for å lage ditt eget øl. Det eneste du må ha selv er en kjele med lokk som rommer 10-12 liter og noen flasker. Ikke stress det med flasker, de trenger du ikke før om 2-3 uker. Finner du ikke så stor kjele i skapet så ta den største du har. Du, naboen eller morra di har nok en på minst 7 liter.

IDEEN ER AT DU SKAL FÅ ALT DU TRENGER FOR Å SETTE I GANG!

De fleste andre startsett på markedet mangler ett eller annet du må ut å kjøpe før du får begynt, det er etter vår mening ikke et startsett, et startsett betyr at du kan starte...NÅ! (Etter at du har fulgt de fire tipsene selvfølgelig)

Vi i Mannekassa elsker å lage øl og kunne skrevet en ganske tykk bok om brygging, men dette er kun en introduksjon. Dette er for å hjelpe deg å lære prosessen og at du samtidig skal kunne få litt digg øl å smake på og stolt kunne servere dine omgivelser. En ting er sikkert, og det er at du aldri kommer til å bli utlært, her er det vanvittig mye artig å sette seg inn i, så: gratulerer med en ny, morsom og smakfull hobby!

Innhold hardware:

- 2 stk. Gjæringskar
- 2 stk. Kraner til gjæringskar
- 2 stk. Gjærlås med pakning
- 1 stk. Termometer
- 1 stk. Hydrometer m/måleglass
- 1 stk. Meskepose
- 3 stk. Humleposer
- 1 stk. Flasketapper m/slangestump
- 1 fl. Star San
- 1 stk. korkmaskin
- 20 stk. Korker

Ingredienser

- 2 kg pale malt (kvernet)
- 100g Cara red (kvernet)
- 30g Centennial alfasyre 8,5% (humlepellets)
- 1 pk. Gjær us-05



Legg alt utstyret på et bord og sjekk innholdet i kassa, lurer du på noe så finn ut av dette før du begynner, når du er i gang er det ikke mye rom for å lure.

Mangler du noe, ikke nøl med å ringe Mannekassa på 41472526 vi vil gjøre alt for å rette opp den feilen...fort! Vi hater feil.

Hva har du i kassa?

GJÆRINGSKAR

Du har fått 2 stk. gjæringskar, dette fordi det gjør prosessen med å få ølet på flasker veldig mye enklere enn om du bare har ett.

KRANER TIL GJÆRINGSKAR

Vi har også tatt oss bryet å sende med kraner, så slipper du å drive med hevert. Hevert = mer søl og større sjanse for infeksjon. I gjæringskarene er det hull, her skal du skru fast kranene. Pakningen skal på utsiden av bøtta, skru hardt til.

GJÆRLÅS MED PAKNING

I lokket er det også hull, her skal du stappe ned gjærlås-pakningen, gjærlåsen passer da i hullet i pakningen.

TERMOMETER

Termometeret er bare et termometer, det måler temperaturen når du trenger det, og det vil du trenge.

HYDROMETER

Hydrometeret er et måleinstrument som måler sukkerinnhold i veske (altså vørteren) for bl.a. å regne ut alkoholprosenten. Sett hydrometeret i reagensrøret og fyll opp med vørter, les av resultatet og notér.

MESKEPOSE

Denne skal du ha kornet i når man mesker. Vi har det i en pose fordi når meskingen er ferdig må kornet fjernes. Koker man med kornet blir det bare masse tull, vond smak og grumsete øl.

HUMLEPOSER

Når man bruker humle kan man ha det rett i kjelen, men vi foretrekker å ha det i en humlepose. Da er det lettere å unngå mye av humlerestene når dette skal oppi gjæringskaret. Det er større sjans for å få klarere øl jo mindre avfall man har i gjæringskaret.

FLASKETAPPEDINGS

Med denne følger det med en liten slangestump som passer på krana til gjæringskaret. De som har prøvd å flaske øl med hevert vet at det er kjempevanskelig og fort blir mye søl.

KORKMASKIN

Vi har lett og lett og lett igjen for å finne en liten korkmaskin som faktisk funker og holder mål. Denne funker. Få ting er så vakkert som en ny-tappet ølflaske med en perfekt korket skinnende kapsel. Gled deg!!!

CRAFTSAN

Star San er et desinfiseringsmiddel og er et vidundermiddel for deg som er hjemmebrygger. Du har fått en flaske som inneholder 4oz Star San. Dette holder til 100 liter vann. ALT du skal bruke i bryggeprosessen skal innom Star San bøtta først. Gjør det til en vane å ha alt du trenger oppi denne bøtta. Star San har den fantastiske egenskapen at det omgjøres til gjærnæring når det havner i ølet, så IKKE skylle av Star San eller skummet før du bruker utstyret.

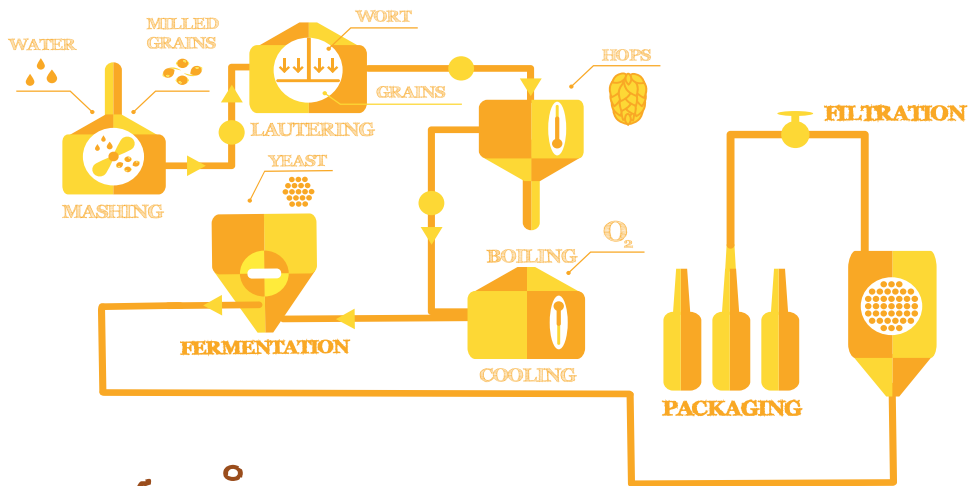


Kort om prosessen...

DET Å LAGE ØL ER EN GANSKE ENKEL PROSESS...MEN FY SÅ KOMPLISERT.

Vi har maltet korn (spiret og tørket) som er full av stivelse, denne stivelsen vil vi omgjøre til sukker. Det gjøres ved å varme den opp i vann i ca. en time. Denne prosessen kalles mesking. Når dette er gjort har du en deilig brun veske, denne vesken kalles vørter. Vørteren skal kokes en time, og iløpet

av denne timen skal humle tilsettes (etter oppskrift). Humlen gir bitterhet og aroma til ølet. Den humlen som tilsettes i starten av kokingen gir bitterhet, den humlen som tilsettes mot slutten av kokingen gir aroma og smak. Deretter skal alt kjøles ned og gjær tilsettes. Da skal det gjære og resultatet blir den deiligste øl. Dette skal da tappes på flasker og karboniseres (lage kullsyre), vips! Brygget ditt er ferdig!



...og råvarene

ETTER DEN TYSKE «REINHEITSGEBOT» -RENHETSLOVEN, SKULLE ØL KUN LAGES AV MALT, HUMLE, GJÆR OG VANN.

MALT:

Korn har mennesker dyrket i over 10.000 år. Øl har blitt brygget like lenge. For at kornet skal kunne forvandles fra mat til drikke må kornet maltes. Hvert korn har med seg en matpakke i form av stivelse. Når våren kommer og kornet begynner å spire dannes det enzymer i kornet som begynner å bryte ned stivelsen til sukkerstoffer som det lille frøet kan spise frem til røttene er store nok til å finne mat selv. Tørkes kornet på riktig tidspunkt, bevares disse enzymene uten at stivelsen er brukt opp. Dette er malt. Forfedrene våre fant ut at hvis kornet ble spiret, tørket, blandet med vann og varmet opp, fikk man en søt suppe i stedet for grøt; vørter.

HUMLE:

For at ølet skulle holde seg godt lengre, kokte man vørteren sammen med alle mulige slags planter og urter. Pors, einer, mjøduert eller kvann. Bitterstoffene fra disse plantene konserverte ølet, siden de var giftige for de organismene som ellers hadde lyst til å bo der. Det var nok ikke alle disse plantene som smakte like godt, og noen var nok også giftige for mennesker. Etter hvert fant man ut at hunnblomstene fra humleplanten ikke bare konserverte ølet, men ga også god smak. Humleblomsten ga både bitterstoffet til ølet når humlen ble kokt, og aroma fra de aromatiske oljene som finnes i blomsten.

Over alt i naturen finnes det sukkerstoffer. I sevja fra ett tre eller frukter i en hage og over alt der det finnes sukker, finnes det gjæringsopp som spiser sukker. Gjæret bryter ned sukkeret og forvandler det til, først og fremst CO2 og alkohol, men også en masse andre stoffer. Forskjellige gjærtyper lager forskjellige stoffer og forskjellige temperaturer påvirker hvor mye som dannes av de forskjellige stoffene. Forfedrene våre fant ut at om man lagret vørteren på rett vis ble den søte suppa omdannet til øl. Ølet fra noen tønner smakte bedre en ølet fra andre tønner, så de gode tønnene ble brukt på nytt. Gjæret som laget godt øl overlevde. Gjennom denne utvelgelsen har vi til slutt fått de bryggeri-gjærstammene som brukes i dag. Man sier ofte at bryggeren lager vørteren, gjæret lager ølet.

VANN:

Rent vann er en gode. Urent vann er en forbannelse. Man kan dø av urent vann. Har man malt, humle og gjær kan man lage noe trygt å drikke siden ingen kjente farlige mikroorganismer kan bo i øl. Derfor har det vært påbud om å brygge øl på gårdene slik at arbeiderne kunne drikke trygt, straffen for å bli tatt for å vanne ut ølet har til tider vært drukning. En annen måte vann har styrt ølbryggingen på er mineralene som er løst opp i vannet. Siden mesteparten av ølet er vann smaker øl fra forskjellige steder forskjellig selv om resten av oppskriften er nøyaktig den samme. Bryggere rundt om i verden har finpusset oppskriftene til å smake forskjellig og vannet de har brygget med har påvirket hvordan de har brygget ølet siit. Dette er en av faktorene som har gitt mørke fylldige stouts og porters fra England og lyse criske pilsnere fra Tsjeckia.

HVA SLAGS INGREDIENSER HAR DU FÅTT DA?

Basis malt:

Når vi skal lage øl bruker vi mest av det vi kaller basismalt, det er denne malten som lager mesteparten av sukkerstoffene som gjæret skal spise. Det finnes flere typer basismalt, men de vanligste er pilsnermalt (brukes til pilsstyper) pale malt (mest brukt til ale) Munchener malt (bayer øl.) Basismalten er stort sett veldig lys, fargen den gir er oppgitt i noe som heter EBC. Vi har i dette settet benyttet oss av pale ale malt som har en EBC på 7

Spesial malt:

Det finnes masse forskjellig spesialmalt, disse brukes til å sette farge og smak på ølet. Sukkeret du får ut av dette er som regel ikke gjærbart så det gir sødme også. Det finnes et stort spekter av spesialmalt, fra lyse typer med feks. karamell eller sjokolade smak, til helt sort brent malt med EBC på opptil 1500. Vi har sendt med en cara red som har en EBC på 40, en skal gi litt rødskjær til ølet.

Humle:

Det finnes utallige typer humle som gir forskjellig bitterhet og aroma. Humlen har en alfasyre som angir hvor bitter den er. I dette settet har vi valgt å bruke centennial med Alfasyre 8,5% . Dette er en amerikansk humle som har en behagelig aroma av sitron og blomster.

Gjær:

Vi gjør det enkelt i starten og bruker da et ganske vanlig tørgjær, av typen safeale us-05. Når det gjelder gjær er dette en studie i seg selv du kan bruke tid på senere.



Sånn, nå skal det brygges!

Men først må du klargjør en bøtte med Star San-vann. Ta det ene gjæringskaret og hell oppi 1/10 av Star San flasken og fyll opp med vann, pass på at det blir masse skum. Bruk så varmt vann du kan ha fingrene i. Dette er kjemi og funker alltid bedre med varme, men du trenger huden på fingrene dine så kokende vann anbefales ikke.

Det neste du må gjøre er å vaske alt du skal bruke til bryggingen. Her MÅ du bruke en nøytral såpe altså IKKE zalo og lignende. Zalo ødelegger øl og alt som ødelegger øl er dumt. Krystalsoda er fint (dette gjelder til neste gang du skal brygge, tingene fra kassa er nye og reine, så en runde i Star San bøtta er fint.

TIL FOLK MED SMÅ KJELER

Hvis du har en kjele på ca 7 liter så bruker du kun 4 liter meskevann og 2 liter skyllevann. Du kan da tilsette kokt vann i gjæringskaret og kjøle værteren der. Når du leser dette skjønner du sikkert ikke en døyt, men du skal jo lese gjennom alt før du begynner så da vil du skjønne det. Hver gang du ser dette symbolet så går du tilbake og leser dette avsnittet om igjen. Dette gjelder kun småkjelefolket.

OPPSKRIFTEN:

2 kg Pale malt
100g Cara red (malt)
10g Centennial 8,5% Alfasyre 60 min
10g Centennial 8,5% Alfasyre 15 min
10g Centennial 8,5% Alfasyre 0 min



Dette blir en hærleg øl vi har kalt "Jess! IPA" Det er en mørk og smakfull øl med god bitterhet. Ølen din havner på ca. 5.2 alkoholprosent hvis du gjør det etter boka. Lykke til!

1 Fyll opp 9 liter vann i kjelen, sett varmen på fullt. Varm opp til 70°C

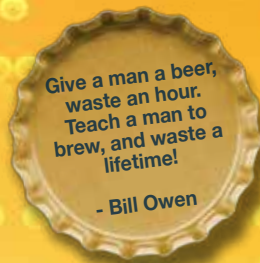


Dette er meskevann. Vi varmer det opp litt over target temp (som er 66-67°C) fordi mesken mister litt temp. når du tilfører kornet.

Mens vannet varmes legger du kornet i meskeposen.



2 Når vannet holder 70°C legg meskeposen med korn i kjelen og vend om forsiktig.



Vend posen forsiktig slik at alt kornet kommer i kontakt med vannet. Unngå områder med tørt korn.



Når vannet har nådd 70°C skru av platen og trekk vekk kjelen. Ikke bare skru av plata, den er fortsatt varm og du får veldig varm mesk.

- 3 Sjekk temp. Jevnlig, hvert 15 min.
Helst 66-67 °C



- 4 Da er det bare å jobbe aktivt med temperatur, kontroller hvert 15 min. Nå er du i gang med prosessen som heter mesking. Gratulerer med din første mesk. Lukter godt ikke sant?



- 5 Prøv å ha så jevn temperatur som mulig, mesken skal stå i 60 min. Når meskingen nærmer seg slutten kan du varme opp litt skyllevann, 3-4 liter. ca 80°C



- 6 Når mesken har kosa seg i en time er det klart for å skylle mesken litt.* Da bruker du det varmte vannet ca. 3-4 liter på ca. 80°C. Du kan også kjøre vann rett fra en vannkoker det fungerer også.

Nå fisker du opp et hjørne av meskeposen og løfter den forsiktig ut av kjelen, la alt vannet renne av. Så heller du skyllevann over meskeposen i en bøtte.

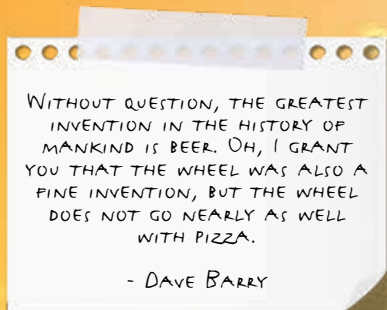


Kontroller temperatur. Du skal helst ha 66-67 grader. Har du lav temp. så er det bare å guffe opp litt på plata. Er det for varmt så hiv oppi en liter kaldt vann, eller bare trekk den bort fra plata litt.

Det er lurt å isolere kjelen litt så blir det enklere å holde jevn temperatur. Dette gjør du enkelt med et håndkle og noen klyper.

Ikke få panikk hvis temperaturen er litt høyere eller lavere, slapp helt av det blir øl. Men hvis temperaturen er lav (60-63°C) så får du mindre smak i øllet, men premien er mer alkohol. Har du litt høy temperatur (65-70°C) får du mindre alkohol men da blir premien et mer smakfullt øl. Ja, det er vanskelig å lage to helt like øl.

Skyllevannet skal brukes til å skylle over meskeposen for å få med det siste sukkeret som sitter fast på malten. Vi vil ha det i øllet, det er dette som blir alkohol.



Et tips her er å legge meskeposen i en sil, sånn som du bruker til spaghetti for eksempel. Da blir det mye lettere, **ikke klem på posen** bare la vannet renne av. Når dette er gjort sjekker du hvor mange liter vorter du har.

Når kokingen er over skal du lande på 8-9 liter, noe koker jo bort så sjekk litt underveis og hell på litt kaldt vann hvis du føler det er lite. **Ikke hell oppi vann hvis det er mindre en 15 min igjen av koketiden.** Vann er ikke rent og må desinfiseres og dette gjøres ved koking.

7 Nå skal vørteren koke i 60 min. Når vørteren begynner å koke er det veldig viktig å skrive ned klokkeslett eller sett en klokke på nedtelling. Vørteren skal koke en time og du skal ha oppi humle på angitte tidspunkt i følge oppskriften.

Står det 60 min på humleposen så skal den koke i 60 min. Altså må du ha den oppi når det begynner å koke. Står det 15 min på humleposen så skal den legges oppi når det er 15 min igjen av kokingen osv. osv.

8 Når vørteren har kookt i en time skal den kjøles ned så fort som mulig.

Det finnes mange måter å kjøle vørter på, men for deg som har en liten batch er det greit å og fylle vasken med kaldt vann og sett kjelen oppi. Bruk gjerne litt isbiter hvis du har det.

Bytt vann underveis det blir fort varmt. Det skal ikke være over 25 °C før du har i gjær. Gjær er sopp og den dør når den blir for varm.

9 Mens vørteren kjøles så heller du litt Star San vann i det andre gjæringskaret og rister godt. Åpne krana litt slik at du får desinfisert den også, rist litt innimellom. Når vørteren er ferdig kjølt, heller du bare ut Star San vannet. La evt. skum bare bli igjen i bøtta.

10 Når vørteren er 20-25 °C så kan du helle den i det desinfiserte gjæringskaret. Sjekk at krana står på off. Nå er det viktig at du måler sukkerinnholdet i vørteren. Dette gjøres med hydrometeret, noter resultatet.

11 Så kan du tilsette gjær. Posen med gjær og saksa du skal klippe den opp med skal også desinfiseres med Star San.

Når du har tilsatt gjær og du har satt på lokket så skal du tilsette oksygen. Da må du riste bøtta så hardt du kan i minst 5 min.

Sett på gjærlåsen, fyll den med litt vann og sett bøtta på et mørkt sted som holder ca. 20°C. En bod eller kjeller er fint. Øl liker ikke lys. Etter 2-3 uker er vørteren ferdig gjæret.



Ikke la det fosskoke, men koke sånn passe. SNU ALDRI RYGGEN TIL EN VØRTERKJELE. Den koker lett over og her er det mye sukker, det er noe forferdelig griserier å ha utover benk og gulv.



Det er i tidsrommet fra kokingen er over til gjæringen er i gang som det er størst risiko for infeksjon.

Nå er det viktig at alt som kommer i kontakt med vørteren er rent og desinfisert. Du vil ikke ha noe form for infeksjon i vørteren. Da smaker ølet pomp, ikke godt.



Smak på vørteren, den er god og etter hvert som gansen blir flink klarer du å se for deg hvordan ølen blir.



Gjæringen kommer i gang som regel innen 24 timer. Da sier det plopp plopp i gjærlåsen. Lyden av øl som lages, nesten som musikk.

Vi tilsetter oksygen for dette bruker gjæret i starten av prosessen til å gjøre seg store og sterke. Men etter dette vil vi ikke ha oksygen i gjæringskaret. IKKE åpne bøtta mens gjæringen pågår. Vil du smake eller ta en måling av sukker så bruk krana.



Som lett erfarne hjemmebryggere kan vi driste oss til å komme med disse rådene. GJØR DET SÅ ENKELT SOM MULIG I STARTEN TIL DU KJENNER PROSESSEN GODT. Det er mange eksempler på folk som setter i gang og eksperimenterer alt for tidlig, egentlig før de kan brygge øl.

Når du kjenner prosessen kan du begynne å sette deg inn i de forskjellige malt-typene. Så kan du prøve litt forskjellig humle og finne ut hva du liker. Ikke bare hør på hva alle andre sier følg din egen gane og lag det du synes er got. Så kan du begynne med gjær, dette er et veldig viktig studie hvis du vil bli en god brygger. Gjæret har utrolig mye å si når det kommer til smak. Men dette får du finne ut selv.

LYKKE TIL!!!

Endelig, ølet skal på flaske!

EN MILEPÆL ER NÅDD!

Dette begynner å ligne noe, nå er det på tide å få ølet på flasker. Brygget ditt har kommet langt og alt har gått bra, så nå er det viktig å ikke f*cke det opp i sluttspurten.

Den enkleste måten å unngå det på er å være nøye med rengjøring, vær renslig, hold orden og sørg for at du har nok flasker til antall liter øl. Ha gjerne noen ekstra klare. La oss ta deg gjennom tappeprosessen skritt for skritt.

- 1 Vask alle flaskene GODT med et nøytralt vaskemiddel ikke zalo eller grønnsåpe, dette er drepen for øl. Bruk for eksempel PBW eller krystallsoda. (dette får du i en vanlig butikk) vask flaskene med en flaskebørste og drill. Skyll flaskene godt i vann etterpå.



- 2 Finn frem ditt tomme gjæringskar og bland litt Star-San i dette (ca. 1 liter) Legg slangebiten på 30 cm i bøtta. Set på lokk og rist. La det stå i to minutter. Tapp ut litt av bøtta så krana blir desinfisert. Finn frem korkene og legg disse i en skål. Hell litt star san fra bøtta over korkene.



3 Så henter du gjæringskaret med ølet dit og setter det høyt, for eks. på en stol eller ølkasse. Bær forsikrig, du vil ikke at bunnfallet skal røres opp i ølen. Sjekk at krana er ren, hell over litt Star San vann, bruk gjerne en q-tip duppet i Star San og gjør rent inni krantuten.

Så tar du det ledige gjæringskaret og plaserer det på gulvet under det andre (du har nå tømt det for Star San og utstyr og lagt dette i en kjele eller bøtte). Ta den lange slangen som har ligget i Star-San og tre den på krana. Løft litt på lokket på gjæringskaret som står på gulvet og legg den andre enden av slangen oppi der.

Så løfter du litt på lokket på gjæringskaret med øl i slik at det kommer inn luft når du skal tappe. OBS Sjekk at krana på det tomme gjæringskaret er stengt. Åpne krana på gjæringskaret med øl og la øllet renne over i det rene karet.

4 Før du går videre må du ta en måling med hydrometeret, dette er for å se hvor sterkt ølet har blitt. Forskjellen fra du satt øllet (tallet du noterte i punkt 10 under bryggingen) og til nå er det tallet du skal bruke for å regne ut alkoholprosenten.

Dette tallet deles på 7,6. Altså hadde du 45 når du brygga og den er 15 nå, har du en forskjell på 30. Da blir det slik: $30 / 7,6 = 3,9\%$

5 Nå skal vi ha i litt sukker i ølet, dette er for at gjæret som er igjen i ølen skal kunne starte opp igjen. Gjær lager alkohol men også CO_2 altså kullsyre. Man lager da en sukkerlake som man rører inn i ølet.

Kok opp 2 dl vann ha i 5g sukker pr liter øl. Så har du 8 liter så blir det 40 g. Når sukkeret har løst seg opp bare heller du dette i ølet. Så må du røre litt og da bruker du den sleiva som ligger i Star San vannet.

Når dette er gjort reingjør du det andre gjæringskaret. Skru av krana og vask godt. Skru den på igjen når du er ferdig.

Når det nærmer seg slutten må du ta av lokket på det øverste karet og hell litt på det. Nå må du passe på at du får med deg mest mulig øl, og minst mulig bunnfall.

Vask vørterkaret grundig når du er ferdig.



VISSTE DU AT

Skummet på toppen er en viktig del av ølen. Den er resultat av en kompleks carbon-dioxid reaksjon og kan si mye om kvaliteten på ølet. Hvis skummet uteblir, kan det bety at ølet er flatt og smaker dødt.



YOU CAN'T BE A REAL COUNTRY
UNLESS YOU HAVE A BEER AND AN
AIRLINE - IT HELPS IF YOU HAVE
SOME KIND OF FOOTBALL TEAM, OR
SOME NUCLEAR WEAPONS, BUT IN
THE VERY LEAST YOU NEED A BEER.

- FRANK ZAPPA

6 Nå skal du blande Star San i den rene bøtta, det gjøres på samme måte som når du satt brygget. 1/10 av flaska og fyll på med varmt vann.

Nå setter du så mange flasker det er plass til i Star San bøtta. Fyll flaskene med dette vannet og sett de opp ned. Flaskene blir nå desinfisert. Korkene må også i Star San, hell litt i en skål og legg korkene oppi.



7 Så setter du gjæringskaret med øl på en stol oppå benken din. Monter flasketappingen på gjæringskaret med den lille plastslangen som mellomstykke.

Nå kan du åpne krana. Ta en flaske fra Star San bøtta, hell ut Star San og tre den på flasketapperen, når den når bunnen begynner den å tappe.

Når det er helt fullt, tar du bare ut flasken igjen. Flasketapperen stenger og du har en perfekt fylt øl. Det kan bli litt søl så hvis du kan gjøre dette over en vask er det en fordel.



8 Nå skal du kørke flaska med en gang. Ta en kork fra bollen med Star San og plasser den oppå flaska.

Sett korkemaskinen på toppen og fest korken med en jevn sterk bevegelse.

Vipps du har en øl!

Nå må du vaske alt utstyret, sett øllet på et mørkt sted som holder ca. 20 grader. Etter 2 uker kan du sette den til avkjøling i kjøleskapet.

Da tiden er inne for å drikke denne ølen, må du ha et glass som rommer hele innholdet i flaska. Det blir litt bunnfall og dette er ikke så godt. Jekk opp ølen og hell forsiktig opp i glasset.

Det er fint å ha litt motlys når du gjør dette, så kutter du hellingen før bunnfallet kommer ut av flaska.

Skål og velbekomme!





JESS!
MANNE
KASSA.NO

RIVE STAR CHEM
STAR SAN
EQUILIBRIUM BLEND OF
DIALYD AID

MANNE
KASSA.NO
BRYG
ANVIS

Notater

Notater

ADVARSEL!

Du har nå gjort noe av det ypperste og flotteste en mann kan gjøre, du har brygget ditt eget, sterke øl med bare nevene og ekte råvarer. Du føyer deg inn i en rekke med karer som har utrettet store ting for menneskeheten. Du er i våre øyne en ekte mann, men med det følger et stort ansvar:

EKTE MENN BÆLMER IKKE, DE NYTER SITT GODE ØL MED RESPEKT OG MÅTE.

EKTE MENN KJØRER HARDT, MEN KJØRER IKKE NÅR DE DRIKKER.

EKTE MENN DELER ØLEN SIN, MEN IKKE MED KIDS.

EKTE MENN GJØR GÆRNE TING, MEN IKKE GALT MOT ANDRE ENN SEG SELV.

Du er vår evige venn, men bryter du kodeksen kommer vi og tar kassa di!

ANYONE CAN DRINK BEER,
BUT IT TAKES INTELLIGENCE
TO ENJOY BEER."

-STEPHEN BEAUMONT



© 2020 Mannekassa Norge

Mannekassa AS. Mannekassa er et registrert varemerke eid av Tiro-Trade AS. Solgaard Skog 15c 1599 Moss Norge
Org.nr 917600953MVA - Tlf.: 0047 41472526 - E-post: mannekassa@tiro-trade.no