

# FELSMAKER TEST KIT HANDLEDNING



## Att lägga till en felsmak

Felsmakerna är omsorgsfullt skapade med ingredienser som följer livsmedelsstandard enligt anvisningarna från ASBC (American Society of Brewing Chemists). Felsmakerna ger tredubbelt tröskelvärde med de koncentrationer som listas nedan, med doseringen en enhet (ett rör) felsmak till 1 liter öl.

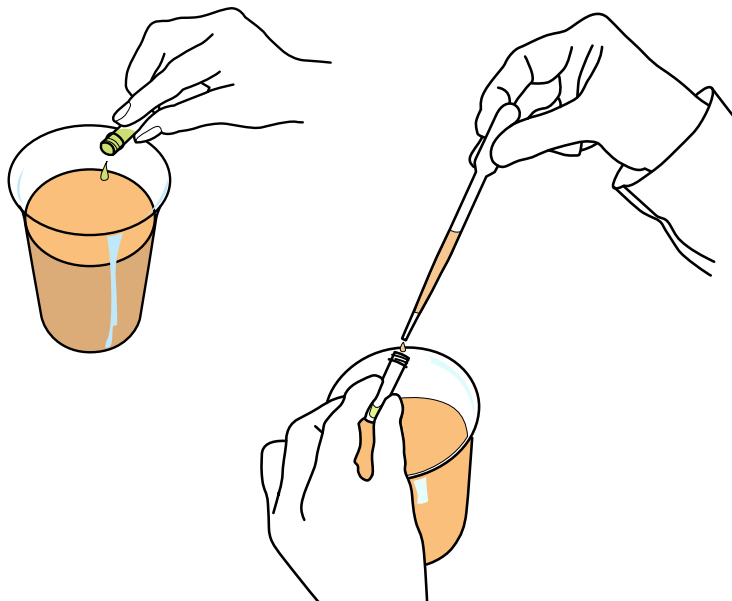
## Så här blandar du

Häll upp en liter öl i ett väl rengjort kärl. Skruva av hatten på provröret och häll allt i ölet. Rör om.

För att allt ska verkligen komma ut kan du knäppa på röret med ett finger eller knacka det mot kärlets kant.

Vissa av felsmaksproverna är mer trögflytande. Du kan då använda den medföljande pipetten och suga upp lite öl och sedan droppa öl i provröret, för att späda ut och lättare tömma röret.

Var noga med att inte låta pipetten nudda innehållet i röret. Fyll pipetten med lite av ölet innan du håller någon felsmak i ölet.



## Att lukta och smaka på öl

- 1 Snurra glaset så att ölet virvlar runt
- 2 Låt glaset passera näsan och sniffa på doften
- 3 Smaka, låt ölet vila på tungan, svälj
- 4 Håll för näsan, smaka och svälj

## Smakbeskrivningar och koncentrationer

Buturic acid  
*Mjök, ost, barnspya*  
Koncentration: 7,5 mg/ml



Diacetyl  
*Smör*  
Koncentration: 0,6 mg/l



Isoamylacetate  
*Banan, skumbanan*  
Koncentration: 4,5 mg/ml



Acetylaldehyde  
*Gröna äpplen, thinner, pumpa*  
Koncentration: 45 mg/l



DMS - Dimethyl sulfide  
*Kokta grönsaker*  
Koncentration: 200 µg/l



Isovaleric acid  
*Ost, svettiga strumpor*  
Koncentration: 6 mg/ml



T2N - Trans-2-nonenal  
*Blöt kartong*  
Koncentration: 2 µg/l

