

# Tvangskarbonering

## Tryk i BAR for ønsket karbonering

°C	Ønsket volume CO2 i væske					
	2.0	2.2	2.4	2.6	2.8	3.0
0	0,2	0,4	0,5	0,6	0,8	0,9
1	0,3	0,4	0,6	0,7	0,8	1,0
2	0,3	0,5	0,6	0,8	0,9	1,0
3	0,4	0,5	0,7	0,8	1,0	1,1
4	0,5	0,6	0,7	0,9	1,0	1,2
5	0,5	0,7	0,8	1,0	1,1	1,3
6	0,6	0,7	0,9	1,0	1,2	1,3
7	0,6	0,8	0,9	1,1	1,3	1,4
8	0,7	0,8	1,0	1,2	1,3	1,5
9	0,7	0,9	1,1	1,2	1,4	1,6
10	0,8	1,0	1,1	1,3	1,5	1,6
11	0,8	1,0	1,2	1,4	1,5	1,7
12	0,9	1,1	1,3	1,4	1,6	1,8
13	1,0	1,1	1,3	1,5	1,7	1,9
14	1,0	1,2	1,4	1,6	1,8	2,0
15	1,1	1,3	1,5	1,7	1,8	2,0
16	1,1	1,3	1,5	1,7	1,9	2,1
17	1,2	1,4	1,6	1,8	2,0	2,2
18	1,2	1,5	1,7	1,9	2,1	2,3
19	1,3	1,5	1,7	1,9	2,2	2,4
20	1,4	1,6	1,8	2,0	2,2	2,5

American Amber Ale	2.2-2.8	California Common	2.4-2.8	India Pale Ale	1.5-2.3
American Brown	1.5-2.5	Cream Ale	2.6-2.7	Irish Dry Stout	1.6-2.0
American Lager	2.5-2.7	Doppelbock	2.3-2.6	Kölsch	2.4-2.7
American Pale Ale	2.2-2.8	Dortmunder Export	2.6	Maibock	2.2-2.7
American Pilsener	2.6-2.7	Dunkelweizen	3.6-4.5	Märzen/Oktobertfest	2.6-2.7
American Wheat	2.3-2.6	Düsseldorf Altbier	2.2-3.1	Münchener Helles	2.3-2.7
Bamberg Rauchbier	2.2-2.6	Eisbock	2.4	Munich Dunkel	2.2-2.7
Barley Wine	1.3-2.3	English Bitter	0.8-1.3	Oatmeal Stout	?
Belgian Dubbel	1.9-2.4	English Brown	1.5-2.3	Oud Bruin	1.9-2.5
Belgian Fruit Lambic	2.6-4.5	English Mild	1.3-2.0	Porter	1.7-2.5
Belgian Lambic	3.0-4.5	English Old/Strong Ale	1.5-2.3	Schwarzbier	2.2-2.6
Belgian Ale	1.9-2.5	English Pale Ale	1.5-2.3	Scottish Ale	0.8-1.3
Belgian Tripel	1.9-2.4	Flanders Brown	1.9-2.5	Strong Scotch Ale	1.5-2.3
Belgian White (Wit)	2.1-2.6	Foreign-Style Stout	2.3-2.6	Sweet Stout	2.0-2.4
Berliner Weisse	3.5	German Pilsener	2.5	Vienna	2.4-2.6
Bock	2.2-2.7	Helles Bock	2.2-2.7	Weizen/Weissbier	3.6-4.5
Bohemian Pilsener	2.3-2.5	Imperial Stout	1.5-2.3	Weizenbock	3.7-4.7

**PROCEDURE:** Husk anvend "OUT" ventilen på Cornelius-fustagen, så CO2'en bobler op gennem øllet!

- 1: Find ønsket karboneringstryk jf. stilart og rumtemperatur
- 3: Fjern overtrykket, åben beholderen og påfyld forsigtigt øllet
- 5: Ryst beholder – udluft igen
- 7: Ryst dagligt – gerne så ofte som muligt

- 2: Sæt 1,0 bar tryk på beholder og blæs den atmosfæriske luft ud
- 4: Sæt det ønskede tryk på beholderen og udluft 1 gang
- 6: Lad beholder stå under det ønskede tryk i 2 døgn
- 6: Skål!