

Инструкция



ПОДГОТОВКА ОБОРУДОВАНИЯ:

Помойте ёмкость и все вспомогательное оборудование (лопатку-мешалку, гидрозатвор и т.п.) теплой водой с любым щелочным моющим средством (можно использовать средства для мытья посуды). После этого можно приступить к дезинфекции.

Дезинфекции оборудования уделите особое внимание!

Всегда помните, что в воздухе и на всех поверхностях очень много различных бактерий и микроорганизмов, которые не видны невооруженным глазом. Пивное сусло - идеальная среда для их размножения. Очень важно дезинфицировать все предметы, участвующие в приготовлении пива, от упаковки с экстрактом до колпачка гидрозатвора.

Рекомендуем для дезинфекции использовать специализированные кислотные дезинфицирующие средства или средства на основе активного хлора:

- *Препараты на основе активного хлора:*
- *Бытовая химия (чистящие средства) для дезинфекции поверхностей.*
- *Специализированные средства, например, натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты (Део-хлор, Люир-хлор и т.п.).*
- *Препараты на кислотной основе.*

Приготовьте и используйте рабочий раствор согласно инструкции, на упаковке к выбранному средству.

Уход за оборудованием после использования

Уделяйте внимание качественной мойке ёмкости после использования, не забывайте удалять остатки отработавших дрожжей. Не применяйте жесткие губки, они оставляют микроцарапины на пластике, в которые потом забьются бактерии и микроорганизмы.

Рекомендуем менять вашу емкость после 10-15 варок, так вы будете максимально уверены в наилучших результатах и не будете переживать за готовый продукт из-за износившегося пластика.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

Никогда не используйте вместе разные дезинфицирующие средства!

- Смешивание активного хлора с кислотами образует выделение ядовитого хлорного газа.
- Все дезинфицирующие составы требуют аккуратного обращения. **При работе с ними используйте средства индивидуальной защиты!**
- Хорошо проветривайте помещение после обработки оборудования.
- Храните дезинфицирующие средства в местах недоступных для детей и животных!

Приготовление сусла и брожение:

- Поместите упаковку пивного экстракта в горячую воду (85°C) на 5-10 минут для размягчения сусла.
- Налейте 2 литра горячей воды (70-85°C) в емкость, добавьте экстракт.
- Добавьте 1 кг сахара, или декстрозы (глюкозы), или не охмелённого солодового экстракта и хорошо размешайте.
- Долейте холодную воду до нужного объема (объем см. на упаковке). Тщательно все перемешайте, чтобы экстракт не остался на дне емкости.
- Температура сусла должна быть 18-28°C, если температура выше необходимой, закройте емкость крышкой и подождите пока она опустится до оптимальной.
- Если температура не превышает нормы, добавьте в сусло дрожжи (пакетик в комплекте к экстракту). Высыпайте дрожжи на поверхность равномерно, чтобы не образовались комки.
- Плотно закройте крышку к емкости для брожения. Установите гидрозатвор, заполненный кипяченной водой (для надежности можно использовать водку/спирт).
- Перенесите емкость для брожения в помещение, со стабильной комнатной температурой (19-28°C), где емкость будет стоять во время брожения. Через 4 - 48 ч. через гидрозатвор начнет выделяться углекислый газ. Оставьте пиво бродить на 7-10 дней. Примерно через 7 дней (чуть раньше или чуть позже, в зависимости от температуры и стиля пива) брожение прекратится. Надежнее убедиться в окончании брожения можно измерив экстрактивность пива, применив ареометр (она должна быть меньше или равна 2,5%).

РОЗЛИВ ПИВА:

Подготовьте, исходя из объема готового пива, и продезинфицируйте бутылки. Добавьте в каждую сахар или декстрозу из расчета 7-10 г (1-2 ч.л.) на 1 литр пива. Аккуратно, стараясь не взболтать осадок в емкости, разлейте пиво по бутылкам, не доливая до горлышка 3-5 см. Плотно закупорьте бутылки и несколько раз встряхните, чтобы сахар растворился.

Бутылки с пивом следует оставить при комнатной температуре на 10-14 дней для карбонизации.

Перед дегустацией поместите бутылки в холодильник на 1-2 дня.

Аккуратно наливайте пиво в бокал, стараясь не взбалтывать дрожжевой осадок, выпавший на дно бутылки.

Если Вы соблюдали все условия по дезинфекции и брожению, готовое пиво может храниться не менее 6 месяцев и даже дольше (лучше всего хранить готовое пиво в прохладном месте от 5-12°C).

ПРИЯТНОГО ВАМ ПИВОВАРЕНИЯ И ДЕГУСТАЦИИ!

Алкоголь в вашем пиве.

Содержание алкоголя в пиве зависит от того, какое количество сахаров присутствовало в пивном сусле. Это означает, что чем выше начальная экстрактивность вашего сусла, тем больше спирта образуется в результате взаимодействия сахара с дрожжами (после брожения).

Под термином «сахарá» подразумевается содержание всех сахаров (смесь простых и сложных), которые содержатся в солодовом экстракте. Они были получены при приготовлении сусла на заводе. Декстроза или столовый сахар, которые вы добавляете вместе с экстрактом - это дополнительные, необходимые для нужной плотности, сахара.