

Инструкция

Команда магазина Домашние-пивоварни.ру приветствует Вас!

Перед Вами набор для приготовления самого настоящего пива! Вам настолько понравится готовить свое пиво, что о магазинном Вы даже забудете! Задача этого набора – познакомить Вас с технологией приготовления этого напитка в домашних условиях. В дальнейшем, экспериментируйте с разного рода концентратами, и Вы обязательно найдете идеальный для себя вкус, а мы Вам в этом обязательно поможем!

Ваше здоровье!

В вашем комплекте:

- Солодовый экстракт 4кг – 1 шт.
- Пакетик с пивными дрожжами – 1 шт.

Что вам понадобится:

- Бутилированная либо фильтрованная вода – 20 литров
- Емкость для брожения 30л – 1 шт.
- Гидрозатвор с уплотнительным кольцом – 1 шт.
- ЖК термометр – 1 шт.
- Краник для розлива пива по бутылкам – 1 шт.
- Ложка-мешалка 50 см – 1 шт.
- Средство для дезинфекции оборудования и бутылок – 2 шт.
- Декстроза или сахар – 0,25 кг

ШАГ 1. ДЕЗИНФЕКЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Дезинфекция – очень важный этап в процессе приготовления пива, так как это убивает бактерии, дикие дрожжи и плесень, которые могут испортить вкус Вашего пива. Всё оборудование, в т.ч. сама емкость для брожения, ложка-мешалка, а на этапе розлива пива и бутылки, с которыми будет контактировать Ваше пиво, должно быть продезинфицировано. При использовании средства Деохлор одна таблетка средства растворяется в 5 литрах чуть теплой воды непосредственно в емкости для брожения, при этом вы получите 0,03% раствор хлора. Промойте емкость так, что бы раствор попал на всю внутреннюю поверхность емкости. Откройте и закройте краник, чтобы очищающий раствор попал внутрь. Так же в раствор необходимо положить все предметы, которые будут использоваться далее в процессе приготовления сусла. Оставьте раствор в емкости на 15-20 минут, затем повторно несколько раз наклоните емкость для контакта стенок с раствором и слейте раствор. Промойте оборудование 2-3 раза прохладной проточной водой. Слейте некоторое количество воды через краник, чтобы смыть хлорный раствор.

Важно! На этапе промывки оборудования убедитесь, что краник прикручен к емкости достаточно надежно и соединение не допускает протечки воды. Если вы видите протекание на месте крепежа краника — немного доверните крепежную гайку до исчезновения протечки. После этого можно переходить к подготовке сусла.

ВНИМАНИЕ: При использовании очищающих средств соблюдайте правила работы, соответствующие работе с опасными веществами. Используйте перчатки, старайтесь свести к минимуму контакт с очищающим средством. Избегайте попадания средства на

слизистые оболочки. При попадании очищающего средства на слизистую оболочку, немедленно промойте место контакта проточной водой и обратитесь к врачу за дальнейшей консультацией. Храните средство вдалеке от детей и домашних животных.

ШАГ 2. ПОДГОТОВКА СУСЛА

Канистра с солодовым экстрактом поместите в теплую воду для того, чтобы смесь легче выливалась. В подготовленную емкость для брожения необходимо ввести 20-22 литров воды (чем меньше воды, тем плотность сусла выше, выше и содержание алк.в пиве) температурой 22-24гр.Ц. и все содержимое канистры с солодовым экстрактом и тщательно перемешать, чтобы на ложке не оставалось остатков смеси. Проверить по ЖК Термометру температуру получившейся смеси. Температура не должна превышать 25 градусов, если температура смеси выше 25 градусов, то емкость необходимо прикрыть (не закрывать плотно) и оставить остывать до нужной температуры. Если температура смеси не превышает установленное ограничение, необходимо вскрыть пакетик с дрожжами и равномерно рассыпать их по поверхности сусла НЕ ПЕРЕМЕШИВАЯ.

Закройте крышку емкости для брожения до появления характерного щелчка. Установите гидрозатвор в крышку емкости для брожения. Долейте кипяченую воду до середины гидрозатвора либо до специальной отметки на его корпусе.

Установите емкость для брожения в месте без прямого солнечного света с рекомендованной температурой 22-24 градусов. Резкие колебания температуры вне этого диапазона могут повредить Вашему пиву. Признаком правильного процесса может служить бурление в гидрозатворе, процесс брожения как правило начинается в течение 24-48 часов после добавления дрожжей в сусло.

Оставьте емкость для брожения на 10-14 дней. В начале этого периода можно будет увидеть более интенсивное выделение углекислого газа через гидрозатвор, чем в конце. Рекомендуется дожидаться полного окончания брожения перед розливом пива по бутылкам. Выравнивание воды в гидрозатворе в обеих его частях до одного уровня свидетельствует об окончании процесса брожения.

Важно!

- ***Для разных сортов может потребоваться меньшее или большее время основного брожения. Это зависит как от изначальной плотности сусла (темные сорта, как правило, более плотные, чем светлые) так и в целом от сорта.***
- ***При резких колебаниях температуры в помещении, где находится емкость, процесс брожения может занять более длительное время.***
- ***Не рекомендуется оставлять емкость для брожения при температуре ниже 20 градусов Цельсия, т.к. дрожжи при низких температурах работают крайне медленно.***
- ***Не рекомендуется оставлять емкость для брожения при температуре выше 25 градусов Цельсия и под прямыми солнечными лучами, т.к. при высоких температурах дрожжи выделяют побочные вкусовые вещества, которые могут навредить вкусу вашего пива.***

ШАГ 3. ПОДГОТОВКА БУТЫЛОК ДЛЯ РОЗЛИВА .

Для того что бы Ваше пиво приобрело необходимые характеристики его необходимо перелить в

другую емкость и насытить углекислотой. Это можно сделать с помощью ПЭТ или стеклянных бутылок, либо используя любые другие герметично закрывающиеся емкости, предназначенные для хранения напитков под давлением, например пивные кеги (специализированный бочонок для дображивания на 5 литров).

Для дезинфекции бутылок Вам понадобится средство Деохлор. Оставшаяся таблетка средства растворяется в 5 литрах чуть теплой воды в большой емкости. Полученный раствор переливается в необходимое количество бутылок (бутылки заполняются на 1/4 - 1/3). После розлива энергично встряхните бутылки для более полного контакта очищающего средства с внутренней поверхностью бутылок. Оставьте бутылки на 10-15 минут, после чего еще раз встряхните и промойте несколько раз прохладной проточной водой. Если Вы используете ПЭТ бутылки с закручивающимися пробками, наденьте пробки на бутылки в процессе их дезинфекции. При использовании кронен-пробок, их необходимо продезинфицировать и промыть отдельно.

ШАГ 4. РОЗЛИВ ПИВА ПО БУТЫЛКАМ. КАРБОНИЗАЦИЯ

Чтобы пиво было насыщено необходимой для этого напитка углекислотой, при переливе его на вторичное брожение необходимо добавить небольшое количество сахаров. Это может быть свекольный или тростниковый сахар, мед или декстроза. На каждый 1 литр пива требуется 9 грамм (около 2 чайных ложек) сахара или декстрозы. Добавьте нужное количество сахара или декстрозы в подготовленные продезинфицированные бутылки до начала перелива пива.

После розлива пива тщательно промойте емкость для брожения. Для очистки можно использовать любое средство для мытья посуды кроме абразивных средств, которые могут повредить стенки оборудования. Не забывайте открывать краник для промыва. Если вы собираетесь ставить новую партию сразу же после розлива пива по бутылкам, то в данном случае использовать хлорное средство не обязательно.

Важно!

- ***Не превышайте рекомендованное количество декстрозы при добавлении в бутылки, это может привести к чрезмерному количеству пены в пиве и даже к деформации и разрыву бутылок избытком образовавшегося углекислого газа.***
- ***Перед переливом пива извлеките гидрозатвор из крышки, проследите чтобы жидкость из гидрозатвора не попала в емкость для брожения.***
- ***Разливайте пиво из емкости для брожения через краник в бутылки не доливая 4-5 см до края горлышка. Закройте бутылки и несколько раз их энергично встряхните для растворения или декстрозы. Переливайте пиво, пока в емкости для брожения не останется только дрожжевой остаток на дне.***

Бутылки с пивом оставьте для карбонизации ***не менее, чем на 14 дней*** в затемненном месте при ***комнатной температуре***. В это время дрожжи будут сбраживать дополнительный сахар и выделять углекислоту. Пиво готово после 2 недель выдержки в бутылках, мы рекомендуем на данном этапе оставить его часть на более длительный срок для получения более яркого и сбалансированного вкуса. Разлитое по стерильным бутылкам пиво собственного производства может храниться в сухом темном месте при комнатной температуре до 3-х месяцев (при розливе в пластиковые бутылки) и до 12-ти месяцев (при розливе в стеклянные бутылки)

ШАГ 5. ОСВЕТЛЕНИЕ (ОХЛАЖДЕНИЕ ПИВА)

Вы получили настоящее нефiltroванное пиво, которое может быть достаточно прозрачным после опадения дрожжей на дно бутылки. Постарайтесь не переворачивать бутылку во время этапов карбонизации, это может нарушить слой дрожжей, что скажется на вкусе вашего пива.

Охлаждайте пиво перед дегустацией при температуре 3-8 градусов не менее 24-48 часов. (для лучшего вкуса пива охлаждайте 5-7 дней) Резкое кратковременное охлаждение пива, например в морозильной камере, может вызвать его помутнение и сказаться на вкусе. При розливе пива по бокалам так же учтите, что при резком наклоне бутылки часть дрожжей все же может попасть в бокал. Чем более аккуратно вы будете наливать пиво, тем более прозрачным и красивым оно будет.

Желаем Вам приятных экспериментов!

Будут вопросы – звоните, мы всегда рады вам помочь!