

Мы благодарим Вас за приобретение комплекта и поздравляем с возможностью приготовить пиво мирового класса не выходя из дома!

С уважением

ПИВОВАРНЯ.РУ

ЧТО В КОРОБКЕ.

В Вашем комплекте находятся все составляющие для приготовления потрясающего нефильтрованного пива. В зависимости от комплекта Вам так же понадобится:

- металлическая кастрюля для размешивания экстракта и приготовления сахарного сиропа
- металлическая или пластиковая ложка для размешивания экстракта и сахарного сиропа
- консервный нож для открывания банки с экстрактом
- 1кг свекольного либо коричневого (тростникового) сахара или декстроза для подготовки суслу и дображивания пива
- пластиковые, стеклянные или керамические бутылки с пробками для дображивания пива
- ареометр для определения начальной и конечной плотности суслу

СБОРКА.

Сборка Вашего комплекта сводится к установке краника.

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. ВСЕ ОБОРУДОВАНИЕ, с которым будет контактировать Ваше пиво, должно быть продезинфицировано. Для дезинфекции желателен использовать очищающее средство Neodisher Cl, однако можно так же использовать другое хлор-содержащее средство в соответствии с инструкцией по применению данного средства.

При использовании средства Neodisher Cl, одна таблетка средства растворяется в 10 литрах прохладной воды непосредственно в емкости для брожения, при этом вы получите 0,03% раствор хлора. Наклоните емкость так, что бы раствор попал на всю внутреннюю поверхность емкости. Откройте и закройте краник, что бы очищающий раствор попал внутрь. Так же в раствор необходимо положить все предметы, которые будут использоваться далее в процессе приготовления. 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.

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

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

ПОДГОТОВКА СУСЛА

Для подготовки сусла Вам понадобится около 20 литров воды. Можно использовать бутилированную воду либо воду, очищенную бытовым проточным или накопительным фильтром. Для формирования нужной плотности сусла Вам так же понадобится около килограмма сахара. Для того что бы добиться более высокого качества пива, мы рекомендуем заменить сахар декстрозой в том же количестве.

Налейте в кастрюлю 2 литра подготовленной воды и растворите в воде сахар либо декстрозу для получения сиропа. Доведите сироп до кипения и варите его в течение 15-20 минут. Это необходимо для дезинфекции сахара, который не всегда бывает чистым.

Залейте в емкость для брожения 8-10 литров подготовленной холодной воды. Перелейте в емкость подготовленный сахарный сироп и перемешайте.

Откройте банку с солодовым экстрактом и вылейте содержимое с емкость для брожения. Экстракт будет менее густым, если до открытия банку с экстрактом поместить на 10-15 минут в горячую воду. Добавьте экстракт из банки в емкость для брожения и тщательно перемешайте.

Долейте в емкость для брожения подготовленную холодную воду до отметки 23 литра и перемешайте раствор. Для более насыщенного вкуса можно ограничиться доливом воды до отметки 17 литров.

Убедитесь что температура полученного сусла находится в диапазоне 18-24 градуса. Более низкая температура сусла помешает работе Ваших дрожжей, а более высокая температура может повлиять на них губительно. Добиться нужной температуры сусла можно путем добавления в емкость для брожения предварительно вскипяченной горячей или холодной воды до нужного объема.

Откройте пакетик с пивными дрожжами и высыпьте их равномерно по поверхности сусла в емкости для брожения, размешивать при этом дрожжи не нужно.

Закройте крышку емкости для брожения до появления характерного щелчка. Установите пробку с гидрозатвором 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 температурой 18-24 градуса. Резкие колебания температуры вне этого диапазона могут повредить Вашему пиву. Признаком правильного процесса могут служить пузырьки воздуха в гидрозатворе, процесс брожения как правило начинается в течение 24-48 часов после добавления дрожжей в сусло.

Оставьте емкость для брожения на 6-8 дней. В течение этого времени можно будет увидеть более интенсивное выделение углекислого газа через гидрозатвор. К концу основного брожения появление пузырьков в будет достаточно редким, примерно 1 раз в 15-20 минут, что будет означать сбраживание основной части сахаров в Вашем пиве и готовность к следующему этапу.

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.

Для более точного определения окончания брожения и определения содержания алкоголя в пиве можно воспользоваться ареометром (сахарометром), который определит плотность вашего сусла. Плотность можно измерить погрузив ареометр в мерный цилиндр с пивом. Учтите, что поверхностное натяжение жидкости может немного исказить данные.

Обычно плотность пива в конце первичного брожения не должно превышать 2%, однако конечная плотность темных или крепких сортов может быть немного выше, до 2,5-3%.

Для определения содержания алкоголя в сусле на этом этапе, необходимо сравнить начальную плотность сусле в начале первичного брожения до внесения дрожжей, и конечную плотность сусле по окончанию первичного брожения, далее из начального значения плотности вычесть конечный. Например, начальный показатель составил 10 единиц, конечный - 2 единицы, с помощью таблицы значений переводим 10 единиц в 5 градусов, 2 единицы в 0,75 градуса. Разница этих значений 4,25 градуса алкоголя и будет нужным значением.

Алк. (%)	Плотн. Гидр.	Плотн. Ареом. (%)	Алк. (%)	Плотн. Гидр.	Плотн. Ареом. (%)	Алк. (%)	Плотн. Гидр.	Плотн. Ареом. (%)	Алк. (%)	Плотн. Гидр.	Плотн. Ареом. (%)
0.00	1.002	0.50	3.75	1.032	8.00	7.50	1.060	15.00	11.25	1.088	22.00
0.25	1.004	1.00	4.00	1.034	8.50	7.75	1.061	15.38	11.50	1.090	22.50
0.50	1.006	1.50	4.25	1.036	9.00	8.00	1.063	15.75	11.75	1.092	23.13
0.75	1.008	2.00	4.50	1.038	9.50	8.25	1.065	16.25	12.00	1.093	23.25
1.00	1.010	2.50	4.75	1.040	9.88	8.50	1.067	16.75	12.25	1.095	23.75
1.25	1.012	3.00	5.00	1.041	10.25	8.75	1.069	17.25	12.50	1.097	24.25
1.50	1.014	3.50	5.25	1.043	10.75	9.00	1.071	17.75	12.75	1.098	24.50
1.75	1.016	4.00	5.50	1.045	11.25	9.25	1.073	18.50	13.00	1.100	25.00
2.00	1.018	4.50	5.75	1.047	11.75	9.50	1.075	18.75	13.25	1.102	25.50
2.25	1.020	5.00	6.00	1.049	12.25	9.75	1.076	19.13	13.50	1.104	26.00
2.50	1.022	5.50	6.25	1.051	12.75	10.00	1.078	19.50	13.75	1.105	26.50
2.75	1.024	6.00	6.50	1.053	13.25	10.25	1.080	20.00	14.00	1.107	26.75
3.00	1.026	6.50	6.75	1.055	13.38	10.50	1.082	20.50	14.25	1.109	27.25
3.25	1.028	7.00	7.00	1.056	14.00	10.75	1.084	21.00	14.50	1.111	27.75
3.50	1.030	7.50	7.25	1.058	14.50	11.00	1.086	21.50	14.75	1.113	28.20

ПОДГОТОВКА К ВТОРИЧНОМУ БРОЖЕНИЮ

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.

Для дезинфекции бутылок Вам понадобится средство Neodisher Cl. одна таблетка средства растворяется в 10 литрах прохладной воды. Полученный раствор переливается в необходимое количество бутылок. 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.

КАРБОНИЗАЦИЯ И ВТОРИЧНОЕ БРОЖЕНИЕ

Что бы пиво было насыщено углекислотой, при переливе его на вторичное брожение необходимо добавить небольшое количество сбраживаемых сахаров. Это может быть свекольный или тростниковый сахар, мед или декстроза. На каждый литр пива требуется 10 грамм (около 2 чайных ложек) сахара или декстрозы. Добавьте нужное количество сахара или декстрозы в подготовленные продезинфицированные бутылки до начала перелива пива.

Внимание! Не превышайте данное количество сахара, это может привести к чрезмерному количеству пены в пиве и даже к деформации и разрыву бутылок избытком образовавшегося углекислого газа.

Обычный сахар может дать небольшой дрожжевой привкус вашему пиву, поэтому предпочтительнее использование декстрозы, которая перерабатывается пивными дрожжами без выделения побочного привкуса.

Перед переливом пива извлеките гидрозатвор из крышки, проследите что бы жидкость из гидрозатвора не попала в емкость для брожения. Аккуратно переместите емкость для брожения в удобное для розлива место, по возможности избегая резкий движений и не тревожа выпавшие в осадок на дно емкости дрожжи.

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 сахара или декстрозы. Переливайте пиво, пока в емкости для брожения не останется только дрожжевой остаток на дне.

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. Снимите и промойте отдельно краник и прокладки. Качественная очистка оборудования после процесса поможет при подготовке к следующей порции пива.

Бутылки с пивом оставьте для карбонизации на 7-10 дней в затемненном месте при комнатной температуре. В это время дрожжи будут сбраживать дополнительный сахар и выделять углекислоту. По окончании этого срока Вы уже можете пить свое пиво, но мы рекомендуем оставить пиво на дозревании на больший срок в темном и прохладном месте. Пиво может находиться в ПЭТ бутылках до 4 месяцев, в стеклянных бутылках - до 12 месяцев и более.

КАК ПИТЬ ПИВО

Вы получите настоящее не фильтрованное пиво, которое может быть достаточно прозрачным после опадения дрожжей на дно бутылки. Постарайтесь не переворачивать бутылку во время этапов карбонизации и дображивания, это может нарушить слой дрожжей, что скажется на вкусе вашего пива. Охлаждайте пиво перед дегустацией при температуре 3-8 градусов 24-48 часов. 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 вы сможете увидеть его для того что бы по достоинству оценить результат ваших действий.

Уважаемый Пивовар!

Процесс приготовления пива можно совершенствовать до бесконечности, поэтому мы уверены что ваш опыт сможет пригодиться как начинающим так и опытным пивоварам. Мы будем благодарны за ваши наблюдения, рекомендации и отзывы , отправленные на наш эл. адрес info@Pivovarna.ru или по телефону (495)225-22-79.