



## Инструкция ROOT BEER

Ингредиенты в наборе рассчитаны на приготовление 8 литров напитка. Бутылки в комплекте рассчитаны на приготовление 4 литров напитка, поэтому напиток можно приготовить двумя партиями.

Для приготовления 4 литров потребуется дополнительно:

- 400 грамм белого свекольного сахара и 200 грамм коричневого сахара
- Большая пластиковая бутылка с крышкой, объемом примерно 4,5-5 литров. Подойдет бутылка из под воды.
- Кастрюля или большая миска объемом примерно 3 литра
- ложка с длинной ручкой для размешивания

### 1. Подготовка сборки пробок.

Аккуратно отделите резиновые прокладки от основания и вставьте их в пробки

Пробки собраны.

### 2. Дезинфекция оборудования.

Налейте в большую пластиковую бутылку около 3 литров теплой и растворите  $\frac{1}{2}$  (20 грамм) содержимого пакета с очищающим средством NO-RINSE CLEANER. Закройте бутылку и энергично потрясите ее для полного растворения средства в воде. Оставшееся в пакете средство уберите в темное прохладное место для использования со следующей партией ROOT BEER. Налейте в кастрюлю около 1 стакана раствора и тщательно промойте в нем собранные крышки и ложку. Оставьте крышки и ложку в растворе на 10 минут. Используя воронку, наполните каждую коричневую бутылку из набора раствором примерно наполовину. Закрыв горлышко бутылки рукой, энергично потрясите каждую бутылку. Аккуратно извлеките пробки из миски, вылейте раствор из бутылок и из миски. Дополнительное ополаскивание оборудования не требуется. Переместите все оборудование на чистую бумагу или тарелку. Оборудование готово к использованию.

### 3. Приготовление.

Налейте около полулитра воды в миску, добавьте в нее содержимое пакетов ROOT BEER MIX и FLAVOR CRISTALS, а так же коричневый и белый сахар. Аккуратно перемешайте содержимое ложкой. Добавьте в миску половину пакета с дрожжами RED STAR (около 2,5 грамм). Оставшиеся дрожжи плотно закройте и уберите в темное прохладное место, такой пакет с дрожжами можно хранить до 1 месяца. Перелейте раствор в большую бутылку и долейте воды до объема 4 литра. Энергично потрясите бутылку для размешивания раствора. Используя воронку, перелейте раствор по коричневым бутылкам. Тщательно закройте бутылки крышками и еще раз энергично потрясите их.

### 4. Карбонизация.

В течение нескольких дней оставьте бутылки при комнатной температуре. В это время напиток будет насыщаться углекислотой. Давление в бутылках будет повышаться, не беспокойтесь, это нормально. Избыточное давление может выходить через предохранительные клапаны в крышках бутылок. Через 3 дня бутылки необходимо переместить в холодильник в вертикальном положении. Напиток можно дегустировать через сутки охлаждения. Для лучшего вкуса, оставьте напиток в холодильнике более чем на сутки.

### 5. Хранение.

ROOT BEER можно хранить в холодильнике до 4 недель.