

Солодовый экстракт «Своя Кружка» Янтарный биттер.

Для приготовления 23 литров готового продукта понадобится:

Солодовый экстракт “Своя кружка” Янтарный биттер, в состав которого входит: охмеленный солодовый экстракт, 1 сорт хмеля (для горечи или аромата), дрожжи верхового брожения и инструкция.

Отдельно приобретаются:

- 1) 1 килограмм глюкозы или 1 килограмм неохмеленного светлого солодового экстракта (для любителей более плотного пива).
- 2) Емкость 30 литров (желательно с краном).
- 3) Гидрозатвор с силиконовым уплотнением.
- 4) Силиконовая трубка с клапаном на конце (для розлива пива по бутылкам).
- 5) Стекланные или ПЭТ бутылки для розлива 23 литров готового продукта.
- 6) Ареометр-сахаромер для контроля за процессом брожения и определения плотности.
- 7) Термометр для контроля за температурой.
- 8) Лопатка или ложка для помешивания.
- 9) Мешочек или контейнер для хмеля.
- 10) Средства для дезинфекции оборудования (Део-хлор или StellarSan).
- 11) 170 грамм глюкозы для карбонизации пива, можно использовать сахар в леденцах белый.

**Перед подготовкой инвентаря, оборудования и ингредиентов
рекомендуется прочитать инструкцию!**

1-й этап: Дезинфекция оборудования.

- Вымыть и продезинфицировать оборудование с помощью специальных моющих средств: Део-хлор, StellarSan или 70% раствором спирта.
- Тщательно ополоснуть оборудование.

Примечание:

- Не используйте домашние моющие средства и составы!
- Дезинфекция оборудования проводится перед каждым приготовлением продукта.

2-й этап: Подготовка сусла.

- В чистую кастрюлю налить 2 литра подготовленной (фильтрованной или бутилированной) воды.
- Добавить солодовый экстракт “Своя кружка” из данного набора.
- Тщательно перемешать.

- Довести состав до кипения.
- Добавить в состав хмель. Для удобства желательно использовать мешочек или контейнер, чтобы в дальнейшем избежать фильтрации всего продукта.
- Кипятить состав в течении 5 минут, на медленном огне.
- Во время кипячения продукта добавить 1 килограмм глюкозы (декстрозы моногидрат). Рекомендуем: для улучшения вкусовых качеств готового продукта, вместо глюкозы использовать 1 килограмм неохмеленного светлого солодового экстракта (при выборе данного варианта не забудьте приобрести в магазине – он продается отдельно).
- Теперь сусло готово к первичному брожению.

Примечание: хмель можно также использовать и при сухом охмелении. Вместо закладки хмеля за 5 минут до конца кипячения, закладываем его в емкость с суслом на пятый день с момента начала брожения и оставляем там до розлива продукта по бутылкам. Такой способ дает более стабильный и интенсивный аромат, а также исключает дополнительную горечь готового продукта. Перед закладкой хмеля, мешочек или контейнер для хмеля, необходимо прокипятить.

3-й этап: Брожение.

- В чистую емкость для брожения налить 17–19 литров подготовленной (фильтрованной или бутилированной) воды.
- Добавить приготовленное сусло из этапа №2.
- Тщательно перемешать.
- **Важно!** На данном этапе готовое сусло нужно охладить до температуры 25–27 °С.

Примечание: При длительном контакте с воздухом готовое сусло является сверх питательной средой для размножения патогенных бактерий. Чтобы этого не произошло, нужно как можно скорее охладить сусло до температуры 25–27 °С и заселить пивными дрожжами, которые не позволят поселиться чужеродным микроорганизмам.

- **Важно!** Температура итогового продукта должна быть **НЕ БОЛЕЕ** 27 °С, это поможет избежать гибель пивных дрожжей.
- Равномерно рассыпать дрожжи по поверхности продукта. **НЕ** перемешивать!
Примечание: Перед добавлением дрожжей можно сделать их регидратацию (обводнение). Для этого нужна любая чистая емкость 200–300 миллилитров заполненная наполовину кипяченой водой, температура которой 25–27 °С. Аккуратно высыпать в воду дрожжи, **не перемешивая их**. Постепенно дрожжи опустятся на дно (15–30 минут). После полученную дрожжевую суспензию добавить в емкость для брожения.
- Плотно закрыть крышку емкости для брожения.
- Установить в крышке гидрозатвор, наполнив его кипяченой водой до отметки.

- Оставить емкость на брожение при температуре 16–22 °С. Бродить пиво будет примерно от 10 до 14 дней.

4-й этап: Розлив.

Примечание: Перед розливом пива необходимо проверить закончилось ли брожение. Признаки окончания брожения: пузырьки не должны подниматься к поверхности, пиво становится более прозрачным. Показания ареометра-сахаромера не должны превышать значения 2–3%.

Примечание: Если у вас есть еще одна свободная емкость, перед добавлением сахара на дображивание (карбонизацию) нужно снять пиво с осадка. Для этого необходимо аккуратно перелить пиво в другую продезинфицированную емкость, не поднимая дрожжи со дна.

- Если вы снимали пиво с дрожжевого осадка, нужно приготовить сахарный сироп: на 100 миллилитров воды 170 грамм глюкозы. Довести до кипения и остудить до 25 °С. Добавить полученный сироп в снятое с осадка пиво и аккуратно перемешать. Далее, при помощи трубки и клапана, разлить пиво из емкости по бутылкам, не доливая 5 сантиметров до края бутылки.
- Если вы НЕ снимали пиво с дрожжевого осадка: с помощью воронки нужно добавить глюкозу в бутылки, из расчета 7–9 грамм на литр. Далее, при помощи трубки и клапана, разлить пиво из емкости по бутылкам, не доливая 5 сантиметров до края бутылки. Рекомендуем: для удобства можно использовать сахар в леденцах белый, вместо глюкозы. Примерно по 2–3 штуки на 1 литр.

Примечание: не превышайте количество глюкозы, иначе пиво будет сильно газированное и бутылку может разорвать от большого давления.

- Плотно укупорить бутылки и оставить их для карбонизации на 5–7 дней при комнатной температуре.
- Убрать бутылки в прохладное место для созревания на 7–14 дней.

Примечание: При дегустации пива постарайтесь не тревожить дрожжевой осадок, который соберется на дне бутылки. Можете перелить пиво сначала в кувшин. Пейте охлажденным. Ополаскивайте бутылки водой сразу после того, как они освободятся: в следующий раз вам будет легче их мыть и дезинфицировать.

Дерзайте – все в Ваших руках!!!