

## Солодовые экстракты, приготовление пива

СОЛОДОВЫ  
ПОГРЕБА



Этапы	Дата	Примечания
<p><b>Этап 1: Дезинфекция</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обработайте посуду заранее подготовленным дезинфицирующим раствором.</li> <li>- Выдержите 10-15 минут.</li> <li>- Хорошо промойте проточной водой. В емкости не должно быть посторонних запахов.</li> </ul>		
<p><b>Этап 2: Подготовка сусла</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Налейте в кастрюлю 2 литра воды.</li> <li>- Добавьте солодовый экстракт и хорошо размешайте.</li> <li>- Доведите до кипения.</li> <li>- Для не охмеленного экстракта: добавьте в кастрюлю хмель, входящий в состав набора.</li> <li>* Чтобы избежать дальнейшей фильтрации, хмель лучше закладывать в нейлоновом (капроновом) мешочке. - Кипятите 5-10 минут на медленном огне.</li> <li>- Добавьте 1.0 кг декстрозы (сахара) и перемешайте до полного растворения.</li> <li>- ** Сусло готово к первичному брожению.</li> </ul>		
<p><b>Этап 3: Брожение</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- В чистую емкость для брожения налейте 17-19 литров прохладной воды.</li> <li>- Добавьте подготовленное ранее сусло и также тщательно перемешайте. Температура итогового сусла должна быть не более 25-27°C</li> <li>- Равномерно засейте поверхность сусла дрожжами. Для лучшего старта брожения дрожжи рекомендуется предварительно обводнить.</li> <li>- Герметично закройте крышку емкости для брожения, установите гидрозатвор.</li> <li>- Оставьте сусло бродить в тёмном месте при температуре 16-22°C (для ЛАГЕРОВ температура брожения 10-15°C). - Общее время брожения составит 7-14 дней.</li> </ul>		
<p><b>Этап 4: Розлив</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Добавьте в чистые бутылки декстрозу (сахар) из расчета 9 г (чайная ложка с горкой) на 1 литр пива.</li> <li>- Аккуратно разлейте пиво по бутылкам, не доливая 4-5см до края горлышка.</li> <li>- Плотно закупорьте бутылки и оставьте их для карбонизации на 5-7 дней при комнатной температуре.</li> <li>- Переместите бутылки в прохладное место для созревания на 7-14 дней (для ЛАГЕРОВ и тёмных сортов время созревания может достигать 2-3 месяца).</li> </ul>		
<p><b>Этап 5: Пиво готово!</b></p>		

\* Входящий в состав набора хмель можно также использовать при сухом охмелении, путём добавления его в ферментер после завершения активной фазы брожения. Обычно это 5-7 день от начала брожения.

\*\*Для улучшения вкуса конечного продукта в этапе 2 вместо 1.0 кг декстрозы (сахара) рекомендуется использовать заранее подготовленное неохмелённое сусло

### Солодовы погреба

Магазин для настоящего хозяина.

Уссурийск, Горького 61, 8(4234)22-50-22

Владивосток, Калинина 275 «А», торг.место 125 8(423)208-55-22

[Solodovy-pogreba.ru](http://Solodovy-pogreba.ru)