

Солодовые экстракты «Своя Кружка» (Импровизация)



Этап 1: Дезинфекция

- Обработайте посуду заранее подготовленным дезинфицирующим раствором
- Выдержите 10-15 минут
- Хорошо промойте проточной водой

Этап 2: Охмеление

- Налейте в кастрюлю 4 литров воды
- Добавьте сусло "Своя кружка" данного набора
- Доведите до кипения
- Через 5 минут после начала кипения добавьте хмель Сорт №1. Чтобы избежать дальнейшей фильтрации, хмель лучше закладывать в нейлоновых (капроновых) мешочках
- Кипятите 60-90 минут *
- За 5 минут до окончания кипячения аналогично добавьте хмель Сорт №2. Внимание! Хмель Сорт № 2 не рекомендуется кипятить более 10 минут для сохранения эфирных ароматических масел. Также хмель Сорт № 2 вместо кипячения можно использовать при сухом охмелении**
- Сусло готово к первичному брожению

Этап 3: Брожение

- В чистую емкость для брожения налейте 14-16 литров воды
- Добавьте 1.0 кг сахара (декстрозы) и тщательно перемешайте***
- Добавьте охмелённое ранее сусло и также тщательно перемешайте. Температура итогового сусла должна быть не более 28°C
- Равномерно засейте поверхность сусла дрожжами. Не перемешивайте! Для лучшего старта брожения дрожжи рекомендуется предварительно обводнить.
- Герметично закройте крышку емкости для брожения, установите гидрозатвор.
- Оставьте бродить сусло на 7-14 дней в тёмном месте при температуре 18-24°C (для ЛАГЕРОВ температура брожения 10-15°C).
- Если вы решили использовать технологию сухого охмеления, добавьте хмель Сорт № 2 в ферментер на 5 день после начала брожения.

Этап 4: Розлив

- Добавьте в чистые бутылки декстрозу (сахар) из расчета 9 г (чайная ложка с горкой) на 1 литр пива
- Аккуратно разлейте пиво по бутылкам, не доливая 4-5см до края горлышка
- Плотно закупорьте бутылки и оставьте их для карбонизации на 5-7 дней при комнатной температуре
- Переместите бутылки в прохладное место для созревания на 7-14 дней (для ЛАГЕРОВ и тёмных сортов время созревания может достигать 2-3 месяца).

Этап 5: Пиво готово!

* Чем дольше кипятите, тем более горьким будет будущее пиво.

** При закладке хмеля при кипячении или при сухом охмелении рекомендуется использовать капроновые (нейлоновые) мешочки для исключения дальнейшей фильтрации пива от частичек хмеля.

*** Для улучшения вкуса конечного продукта в этапе 3 вместо 1 кг сахара рекомендуется использовать заранее подготовленное неохмелённое сусло «Своя кружка».