

Солодовые экстракты «Своя Кружка» (Охмелённый)



Этап 1: Дезинфекция

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

Этап 2: Подготовка сусла

- Налейте в кастрюлю 2 литра воды.
- Добавьте сусло "Своя кружка" данного набора и хорошо размешайте.
- Доведите до кипения.
- Для получения дополнительного аромата добавьте в кастрюлю хмель, входящий в состав набора.*
- Чтобы избежать дальнейшей фильтрации хмель лучше закладывать в нейлоновом (капроновом) мешочке.
- Кипятите 5-10 минут на медленном огне.
- Добавьте 1.0 кг декстрозы (сахара) и перемешайте до полного растворения.**
- Сусло готово к первичному брожению.

Этап 3: Брожение

- В чистую емкость для брожения налейте 17-19 литров прохладной воды.
- Добавьте подготовленное ранее сусло и также тщательно перемешайте. Температура итогового сусла должна быть не более 25-27°C.
- Равномерно засейте поверхность сусла дрожжами. Для лучшего старта брожения дрожжи рекомендуется предварительно обводнить.
- Герметично закройте крышку емкости для брожения, установите гидрозатвор.
- Оставьте сусло бродить в тёмном месте при температуре 16-22°C (для ЛАГЕРОВ температура брожения 10-15°C).
- Общее время брожения составит 10-14 дней.

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!

* 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 «Своя кружка».