

Инструкция к солодовым экстрактам Сооперс

Чистота

Главная причина неудач в приготовлении пива - инфицирование пива (бактериями-вредителями) из-за плохой обработки оборудования и недостаточной чистоты. В первую очередь все оборудование и приспособления, контактирующие с будущим пивом, должны быть чисто вымыты и дезинфицированы. Избегайте применения любых моющих средств, в том числе и мыла, если они специально не предназначены для пивоварения

Мойка

Замочите оборудование в воде, для размягчения засохших остатков. Уберите остатки мягкой тканью и ополосните водой. Обратите внимание на труднодоступные участки, такие как резьба и носик крана. ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте для очистки жесткие и абразивные материалы, они могут поцарапать пластик.

Дезинфекция

Налейте в ферментатор пол чашки домашнего отбеливателя (без отдушки), заполните холодной водой. Замочите все оборудование в ферментаторе минимум на 30 минут. Крышка ферментатора должна быть только вымыта, ополосните ее горячей водой.

Определение содержания алкоголя

Для измерений используйте ареометр.

Калькулятор содержания алкоголя в вашем пиве:

Воспользуйтесь таблицей плотности пива и потенциального содержания алкоголя. В колонке «Плотность по ареометру» найдите начальное и конечное значение плотности, напротив отметьте значения алкоголя, и вычтите из начального значения алкоголя конечное значение алкоголя.

Алкоголь %	Плотность по ареометру %
6,50	13,00
0,50	1,50

6.50% - 0.50% = 6.00% - предполагаемое содержание алкоголя в пиве

ТАБЛИЦА ПЛОТНОСТИ ПИВА И ПОТЕНЦИАЛЬНОГО СОДЕРЖАНИЯ АЛКОГОЛЯ:

Алкоголь%	Плотность по ареометру %	Плотность по гидрометру (Об)	Алкоголь%	Плотность по ареометру %	Плотность по гидрометру (Об)
0,00	0,50	1.002	7,50	15,00	1.060
0,25	1,00	1.004	7,75	15,38	1.061
0,50	1,50	1.006	8,00	15,75	1.063
0,75	2,00	1.008	8,25	16,25	1.065
1,00	2,50	1.010	8,50	16,75	1.067
1,25	3,00	1.012	8,75	17,25	1.069
1,50	3,50	1.014	9,00	17,75	1.071
1,75	4,00	1.016	9,25	18,25	1.073
2,00	4,50	1.018	9,50	18,75	1.075
2,25	5,00	1.020	9,75	19,13	1.076
2,50	5,50	1.022	10,00	19,50	1.078
2,75	6,00	1.024	10,25	20,00	1.080
3,00	6,50	1.026	10,50	20,50	1.082
3,25	7,00	1.028	10,75	21,00	1.084
3,50	7,50	1.030	11,00	21,50	1.086

3,75	8,00	1.032	11,25	22,00	1.088
4,00	8,50	1.034	11,50	22,50	1.090
4,25	9,00	1.036	11,75	23,13	1.092
4,50	9,50	1.038	12,00	23,25	1.093
4,75	9,88	1.040	12,25	23,75	1.095
5,00	10,25	1.041	12,50	24,25	1.097
5,25	10,75	1.043	12,75	24,50	1.098
5,50	11,25	1.045	13,00	25,00	1.100
5,75	11,75	1.047	13,25	25,50	1.102
6,00	12,25	1.049	13,50	26,00	1.104
6,25	12,75	1.051	13,75	26,25	1.105
6,50	13,25	1.053	14,00	26,75	1.107
6,75	13,38	1.055	14,25	27,25	1.109
7,00	14,00	1.056	14,50	27,75	1.111
7,25	14,50	1.058	14,75	28,25	1.113

1. Приготовление сусла

В ферментатор налейте 2 литра кипяченой горячей воды, добавьте содержимое банки солодового экстракта, и 1 кг сахара (вместо сахара лучше использовать пищевую глюкозу (декстрозу) или неохмеленные экстракты). Налейте в ферментатор холодной воды до отметки 20 л, хорошенько размешайте при помощи пластиковой ложки и измерьте температуру, в идеале должно быть 21-27°C. Долейте воду до объема 23 л используя горячую или холодную (ледяную) воду, чтобы довести температуру до 21-27°C.

Измерьте начальную плотность и добавьте дрожжи. Важно: даже если температура сусла не идеальна, но находится в пределах 18-32°C, все равно добавляйте дрожжи. Сусло может подвергнуться заражению, поэтому важнее немедленно добавить дрожжи, чем пытаться достичь необходимой температуры. Если вы не уверены в количестве горячей и холодной воды требуемой для установления температуры 21-27°C, попробуйте сначала заполнить ферментер без ингредиентов, чтобы достичь требуемой температуры

2. Брожение

Можно проводить ферментацию двумя методами открытым (брожение в открытой емкости накрытой чистой тканью) и закрытым (с плотно закрытой крышкой и установленным гидрозатвором). Оба метода ферментации эффективны при температуре 18-32°C.

Вы можете приготовить отличное пиво методом открытого брожения. Однако предпочтение лучше отдать второму методу, потому что емкость защищена крышкой и вам не надо будет торопиться, чтобы начать разливать пиво по бутылкам, сразу по окончанию брожения.

Контроль температуры

Одна из важных причин неудачного пива это несоблюдение температурного режима. Дрожжи хорошо работают при температуре 18-32°C, но для лучшего результата мы рекомендуем поддерживать температуру брожения в районе 21-27°C. Несколько примеров оборудования, для поддержания необходимой температуры: теплый бокс (утепленный бокс с укрепленной внутри слабомощной лампой накаливания), подогревающий коврик, опоясывающая грелка, погружной нагреватель, установка ферментатора рядом с батареей отопления, термоизоляция ферментатора, можно поставить ферментатор в нерабочий холодильник, обложить ферментатор мокрыми полотенцами и т.п.

3. Розлив пива в бутылки

Спустя около 4 дней при температуре брожения 27°C или 6 дней при температуре 21°C (при повышении температуры время брожения уменьшается) измерьте конечную плотность пива.

Брожение считается законченным если показания ареометра (гидрометра) остаются одинаковыми в течении 2 дней. Бутылки должны быть вымыты и дезинфицированы. Для карбонизации необходимо добавить сахар (или лучше глюкозу) из расчета 8 г на литр (глюкозу 8,5 грамм на литр). Одна чайная ложка содержит 6 г сахара (примерно на 740-750 мл пива)

Внимание - стеклянные бутылки могут разорваться, если основное брожение не было закончено или была превышена норма внесения сахара на дображивание.

Наполните бутылки пивом, закройте и несколько раз переверните, чтобы размешать сахар. Поставьте бутылки вертикально, не менее чем на 7 дней для вторичной ферментации (карбонизации), температура должна быть выше 18°C.

Затем поместите бутылки в прохладное место минимум на 2-3 недели (а лучше на месяц) для созревания. Чем дольше хранится пиво тем вкуснее становится со временем, аромат улучшится, пузырьки газа станут мельче, а дрожжевой осадок компактнее.

4. Наслаждение

Пейте охлажденным. Аккуратно перелейте пиво, в стеклянный бокал или кружку не взбалтывая дрожжевой осадок. Любители нефильтованного пива могут легонько покрутить бутылку, чтобы смешать дрожжевой осадок с пивом.

Если Вас не устраивает квасной привкус в пиве, то замените сахар глюкозой (декстрозой) на всех этапах приготовления.

Типичные ошибки

Сильно газированное пиво

- на карбонизацию было добавлено много сахара
- на каком-то этапе пиво было инфицировано
- основное брожение было закончено не полностью

Поддерживайте температуру брожения выше 18°C. Используйте ареометр (гидрометр) для определения окончания брожения.

Слабая пеностойкость

- было добавлено много воды или много сахара (не используйте более 1 кг сахара на 23 л пива)
- плохо промыта или ополоснута посуда (остатки жира или моющего средства на посуде сильно влияют на пеностойкость)

Белая пленка на пиве или кислый вкус (заражение)

- плохо вымыто и дезинфицировано оборудование
- сусло долго оставалось без дрожжей
- сусло долго стояло после окончания брожения перед розливом по бутылкам

Неприятный аромат

- пиво, возможно, было заражено (см. выше)
- температура сусла перед внесением дрожжей была высокой, и дрожжи не смогли размножиться и функционировать должным образом