

Инструкция по приготовлению наборов Muntons Premium

Обратите внимание: инструкции для экстрактов Barley Wine, Scottish Style Heavy Ale, Old Ale отличаются от приведенной ниже. Инструкции к ним написаны ниже.

1. Вымойте и продезинфицируйте все оборудование.
2. Удалите этикетку с банки и поставьте её в горячую воду на 5 минут для улучшения текучести экстракта. Начните кипятить 3,5 л воды.
3. Вылейте содержимое банки в стерильный ферментер.
4. Добавьте 3,5 литра горячей кипяченой воды в ферментер.
5. Добавьте в сусло 1 кг. сахара/декстрозы или 1,5 кг неохмеленного солодового экстракта.
6. Тщательно перемешайте все содержимое ферментера.
7. Добавьте 17,5 л чистой холодной воды и доведите объем до 23 литров. Перемешайте, удостоверьтесь, что все компоненты хорошо размешаны. Оставьте на некоторое время, пока температура не опустится до 18-21°C.
8. Высыпьте дрожжи на поверхность сусла, не перемешивайте.
9. Закройте ферментер, поставьте в темное место на брожение при температуре 18-21°C.
10. Окончание брожения можно определить по все более редкому выделению пузырьков CO₂ (обычно 4-6 дней). Если вы используете гидрометр, показания конечной плотности должны быть несколько дней подряд ниже или равны 1.008 (по ареометру в районе 2%)
11. Разлейте пиво при помощи сифона по бутылкам или кегам.
12. Необходимо добавить небольшое количество сахара, примерно пол чайной ложки на пол литра, для дальнейшего дображивания и карбонизации пива.
13. Поставьте плотно закрытые бутылки или кеги на 2 дня в теплое место.
14. Переместите бутылки на 14 дней в прохладное место для созревания, или до тех пор, пока пиво не осветлится.

Инструкция для приготовления пива Old Ale, 6,5 литров

1. Вымойте и дезинфицируйте все оборудование. Удалите этикетку с банки и поставьте банку в горячую воду на 5 минут для улучшения текучести экстракта. Вылейте содержимое банки в стерильный ферментер.
2. Наполните пустую банку горячей водой, ополосните солодовый экстракт с её стенок и вылейте в ферментер. Осторожно, банка может быть очень горячей! Добавьте еще 4 банки холодной чистой воды в ферментер и хорошо перемешайте. (Общий объем должен быть примерно 7 л.)
3. Рассыпьте дрожжи по поверхности сусла, закройте ферментер, и поставьте его бродить в теплое место на 4-6 дней при температуре 18-20°C. Окончание брожения можно определить по все более редкому выделению пузырьков CO₂. Если вы используете гидрометр, показания конечной плотности должны несколько дней подряд быть между 1.018 — 1.022 (по ареометру в районе 4,5-5,5%)
4. Перелейте пиво с помощью сифона по бутылкам или кегам. НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ САХАР: пиво будет дображивать, но немного мягче. Поставьте плотно закрытые бутылки или кеги в теплое место, через 2 дня переместите минимум на 4 недели в прохладное место, для созревания.

Инструкция для приготовления пива Barley Wine, 13 литров

При приготовлении пива из экстракта Barley Wine следуйте стандартной инструкции по приготовлению, однако:

- на 2-ом этапе кипятите только 3 л воды;
- На 7-ом этапе доведите объем с помощью холодной чистой воды до 13 л. Перемешайте сусло и оставьте, пока температура не достигнет 18-21°C.

Для завершения приготовления сусла далее следуйте стандартной инструкции.

Внимание: Набор Barley Wine рассчитан на приготовление 13 л пива.

Инструкция для приготовления пива Scottish Style Heavy Ale, 17 литров

При приготовлении пива из экстракта Barley Wine следуйте стандартной инструкции по приготовлению, однако:

- На 7-ом этапе доведите объем с помощью холодной чистой воды до 17 л. Перемешайте сусло и оставьте, пока температура не достигнет 18-21С.

Для завершения приготовления сусла далее следуйте стандартной инструкции.

Внимание: Набор Barley Wine рассчитан на приготовление 17 л пива.