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 и кипятите 20-25 минут на медленном огне
- *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) или заранее подготовленное неохмелённое сусло «Своя кружка» 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. Не перемешивайте!

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)
- *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*
- 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!

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 литра воды
- Добавьте сусло «Своя кружка» данного набора
- Доведите до кипения
- Через 5 минут после начала кипения добавьте хмель Сорт No1. Чтобы избежать дальнейшей фильтрации, хмель лучше закладывать в нейлоновых (капроновых) мешочках
- Кипятите 60-90 минут. Чем дольше кипятите – тем более горьким будет пиво
- За 5 минут до окончания кипячения аналогично добавьте хмель Сорт No2. Внимание! Хмель Сорт No 2 не рекомендуется кипятить более 10 минут для сохранения эфирных ароматических масел
- *Также хмель Сорт No 2 вместо кипячения можно использовать при сухом охмелении, закладывая в сусло в нейлоновом мешочек*
- Сусло готово к первичному брожению

Этап 3: Брожение

- В чистую емкость для брожения налейте 14-16литров воды
- Добавьте 1.0 кг сахара (декстрозы) и тщательно перемешайте *(Для улучшения вкуса конечного продукта в этапе 3 вместо 1 кг декстрозы рекомендуется использовать заранее подготовленное неохмелённое сусло «Своя кружка»)*
- 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 No 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!