

# Инструкция

## Пивной солодовый экстракт (охмеленный)

---

### 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 из 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
- Сусло готово к первичному брожению

### Этап 3: Брожение

- В чистую емкость для брожения налейте 17-19 литров воды
- Добавьте 1.0 кг декстрозы (сахара) и тщательно перемешайте\*\*
- 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 темном месте при температуре 18-24°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 темных 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 3** вместо 1.0 кг декстрозы (сахара) можно использовать заранее подготовленное неохмеленное сусло