

Инструкция по применению Пивоварня Новичок

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели мини пивоварню, которая предназначена для приготовления пива в домашних условиях. В комплекте идет все необходимое для осуществления полного цикла приготовления пенного напитка.

Один набор рассчитан на приготовление 23 литров пива.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- емкость для брожения 30 л;
- гидрозатвор: 1 шт.;
- пивная смесь: 1 шт.;
- декстроза, глюкоза: 1 кг;
- ложка;
- бутылки ПЭТ: 13 шт.



ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

При приготовлении пива следует соблюдать чистоту. Поэтому все оборудование и приспособления, контактирующие с будущим пивом, должны быть чисто вымыты и продезинфицированы. Избегайте применения любых моющих средств, в том числе и мыла, если они специально не предназначены для пивоварения.

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИВА

1. Приготовление сусла.
2. Брожение.
3. Карбонизация.

Каждый из этих этапов очень важен, поэтому рассмотрим их более подробно.

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУСЛА

Для того чтобы сусло вылить из банки, ее необходимо поставить на 10 минут на водяную баню или в емкость с горячей водой.

В кастрюлю налить 2 литра кипяченой горячей воды, растворить в ней 1 кг декстрозы поставить на плиту. Через 1-2 минуты после закипания нагрев выключить и влить солодовый экстракт, размешать до полного растворения.

Перелить сусло в емкость для брожения, долить кипяченой или бутилированной воды до объема 23 литра, перемешать. Температура сусла должна составлять 21-28°C. Дрожжи из пакета рассыпать по поверхности сусла, не перемешивать. Емкость плотно закрыть крышкой с заранее установленным гидрозатвором.

2. БРОЖЕНИЕ

Сусло необходимо оставить в темном помещении (например шкафу) на 4-7 дней для брожения при температуре воздуха 21-28°C.

3. КАРБОНИЗАЦИЯ

Карбонизацию пива можно провести двумя способами: в бутылках, в которых оно и будет храниться, либо в бродильной емкости.

Спустя 4-7 дней измерьте конечную плотность пива. Брожение считается законченным, если показания ареометра (гидрометра) остаются одинаковыми в течение 2-х дней.

Также окончание брожения можно отследить по крышке емкости. В процессе крышка обычно вздута, а когда брожение окончится, она вернется в исходное положение.

Бутылки должны быть вымыты и продезинфицированы. Для карбонизации необходимо добавить дектросу из расчета 3 г на бутылку объемом 0,33 л или 7 г на 1 литр напитка при карбонизации в емкости для брожения.

Внимание! Стеклобутылки могут разорваться, если основное брожение не было закончено или была превышена норма внесения сахара на дображивание. Поэтому в комплекте идут ПЭТ-бутылки.

Наполнить бутылки пивом, оставляя до края пустое пространство в 50 мм, закрыть и несколько раз перевернуть, чтобы размешать дектросу. Поставить бутылки вертикально, не менее чем на 7 дней для вторичной ферментации (карбонизации), температура должна быть выше 18°C.

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

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ АЛКОГОЛЯ

Для измерения используйте ареометр.

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.

Например:

Содержание, алкоголь, %	Плотность по ареометру, %
6,50	13,00
0,50	1,50

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

Таблица: Плотность пива и потенциального содержания алкоголя

Содержание алкоголя, %	Плотность по ареометру, %	Плотность по английской шкале (O<3)	Содержание алкоголя, %	Плотность по ареометру, %	Плотность по английской шкале (O<3)
0,00	0,50	1,002	7,50	15,00	1,060
0,25	1,00	1,004	7,75	15,50	1,061
0,50	1,50	1,006	8,00	16,00	1,063
0,75	2,00	1,008	8,25	16,50	1,065
1,00	2,50	1,010	8,50	17,00	1,067
1,25	3,00	1,012	8,75	17,50	1,069
1,50	3,50	1,014	9,00	18,00	1,071
1,75	4,00	1,016	9,25	18,50	1,073
2,00	4,50	1,018	9,75	19,00	1,076
2,25	5,00	1,020	10,00	19,50	1,078
2,50	5,50	1,022	10,25	20,00	1,080
2,75	6,00	1,024	10,50	20,50	1,082
3,00	6,50	1,026	10,75	21,00	1,084
3,25	7,00	1,028	11,00	21,50	1,086
3,50	7,50	1,030	11,25	22,00	1,088
3,75	8,00	1,032	11,50	22,50	1,090
4,00	8,50	1,034	11,75	23,00	1,092
4,25	9,00	1,036	12,00	23,25	1,093
4,50	9,50	1,038	12,25	23,50	1,095
4,75	10,00	1,040	12,50	24,00	1,097
5,00	10,50	1,041	12,75	24,50	1,098
5,50	11,00	1,045	13,00	25,00	1,100
5,75	11,50	1,047	13,25	25,50	1,102
6,00	12,00	1,049	13,50	26,00	1,104
6,25	12,50	1,051	13,75	26,50	1,105
6,50	13,00	1,053	14,00	27,00	1,107
6,75	13,50	1,055	14,25	27,50	1,109
7,00	14,00	1,056	14,50	28,00	1,111
7,25	14,50	1,058	14,75	28,50	1,113