



# КАСТА БРОВАРІВ

Пивные экстракты Brewferm®



## Инструкция для наборов пивных экстрактов Brewferm®

Прежде чем приступить к работе, внимательно и полностью прочтите эти инструкции. Процесс приготовления практически одинаков для всех сортов пива, но количество сахара и воды для разных сортов разное.

Количества для каждого сорта пива показаны в ТАБЛИЦЕ ВОДЫ И САХАРА в конце данной инструкции.

Пивные наборы Brewferm® просты в использовании.

Самое главное – следить за тем, чтобы все, что вы используете, было чистым.



### Процедура

1. Снимите крышку с банки и дрожжи.
2. Откройте банку и поместите ее в чайник, наполненный теплой водой (+/- 40°C), чтобы солодовый экстракт приобрел более жидкую консистенцию.
3. Вылейте содержимое банки в чистую емкость для брожения.
4. Хорошо промойте банку с экстрактом одним литром теплой воды и долейте остаток в емкость для брожения.
5. Найдите свой сорт пива в таблице в конце данной инструкции. Растворите количество САХАРА 1 в двух литрах теплой воды и добавьте в емкость для брожения (если в таблице указано САХАР 1 = 0 грамм, добавьте просто два литра теплой воды).
6. Тщательно перемешайте все чистой лопаткой или ложкой.
7. Добавьте холодную ВОДУ 1 в количестве, указанном в таблице для вашего сорта и все перемешайте.
8. Дайте смеси остыть припл. до температуры 20-25°C.
9. При желании можно измерить удельный вес с помощью ареометра. Идеальное значение указано на этикетке (исходная плотность) и в таблице ниже.
10. Откройте дрожжи и вылейте содержимое пакета на жидкость.

### Ферментация

11. Закройте емкость для брожения крышкой и установите на нее гидрозатвор, который вы заполнили водой примерно до половины.
12. Поставьте бродильную емкость в теплое место с максимально стабильной температурой (18–23°C) и оставьте для брожения на 7–10 дней.

## Розлив

13. С помощью ареометра определите плотность. Ваше пиво готово к розливу, если:

- в бродильной емкости больше нет активности и
- измеренная плотность более или менее равна ожидаемой плотности (см. таблицу) и
- плотность было стабильной в течение 48 часов.

Примечание: Измерить — значит узнать; если вы не уверены, подождите 48 часов и измерьте еще раз.



14. Перелейте пиво в чистую бродильную емкость, не перемешивая осадок.

15. Для бутылочного пива в пиво добавьте 7 граммов сахара на литр (при наполнении кегов используйте 2,5 грамма сахара на литр).

16. Хорошо перемешайте. СОВЕТ: растворите сахар в небольшом количестве теплой воды и дайте ему остыть до комнатной температуры.

17. После наполнения закройте бутылки кронен-пробкой или бугельной крышечкой и храните их при комнатной температуре (18–23°C), чтобы началось второе брожение.

18. Через десять дней перенесите пиво в более прохладное место для созревания (6–8 недель).

19. Откройте пиво, налейте его и наслаждайтесь! Ваше здоровье!

## Советы

- Все должно быть абсолютно чистым! Используйте моющие средства для пищевых продуктов, специально предназначенные для этой цели, например Chemipro® OXI или PBW в сочетании со Star San.

- Измерять – значит знать. Каждое брожение представляет собой биохимический процесс и не является точной наукой. Не паникуйте, если ваши значения не совпадают со значениями, указанными в таблице.



## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ:

Соблюдайте следующие правила, чтобы избежать риска разрыва бутылок или кегов:

- Используйте только устойчивые к давлению и многоразовые пивные бутылки без царапин и трещин.
- Не полагайтесь только на фиксированное время брожения или на образование пузырьков в воздушном затворе. Всегда измеряйте начальную и конечную плотность пива, как описано в руководстве пользователя.
- Никогда не добавляйте слишком много сахара при розливе
- Во время вторичного брожения храните бутылки и кеги в отдельном закрытом помещении со стабильной температурой, желательна не в оживленных местах
- Никогда не храните наполненные пивные бутылки или кеги там, где они подвергаются воздействию прямых солнечных лучей.



## Таблица пропорций воды и сахара для наборов пивных экстрактов Brewferm®

СОРТ	Объем продукта	САХАР 1, грамм	ВОДА 1, литров	Начальная плотность смеси	Ожидаемая плотность смеси	САХАР 2 – для брожения в бутылках	САХАР 2 - для брожения в кегах
Pilsner	20L	1000	16L	1.042	1.004	7g/l	2,5g/l
Belgian Dubbel	9L	500	5L	1.070	1.010	7g/l	2,5g/l
Winter Ale	7L	0	3L	1.065	1.015	7g/l	2,5g/l
Belgian Brown	15L	1000	11L	1.060	1.000	7g/l	2,5g/l
Cherry Ale	12L	500	8L	1.053	1.010	7g/l	2,5g/l
Strong Blond	9L	500	5L	1.075	1.012	7g/l	2,5g/l
Premium Pils	12L	500	8L	1.053	1.005	7g/l	2,5g/l
Flemish Brown	12L	800	8L	1.060	1.010	7g/l	2,5g/l
Belgian Wit	15L	750	11L	1.052	1.005	7g/l	2,5g/l
Wheat Tripel	9L	500	5L	1.075	1.015	7g/l	2,5g/l
Belgian Tripel	9L	500	5L	1.075	1.008	7g/l	2,5g/l
Raspberry Ale	12L	500	8L	1.053	1.010	7g/l	2,5g/l
Special Belge	12L	500	8L	1.055	1.010	7g/l	2,5g/l
Dunkel Bock	12L	500	8L	1.054	1.005	7g/l	2,5g/l
English IPA	12L	600	8L	1.065	1.017	7g/l	2,5g/l
Imperial Stout	9L	500	5L	1.070	1.015	7g/l	2,5g/l
Barley Wine	9L	500	5L	1.068	1.010	7g/l	2,5g/l
Belgian Saison	15L	500	11L	1.044	1.000	7g/l	2,5g/l
English Porter	12L	500	8L	1.055	1.005	7g/l	2,5g/l

Примечания.

Сахар 1 и Вода 1 – количества, которые необходимо добавить при первичном брожении  
Сахар 2 – количество сахара, которое необходимо добавить для вторичного брожения (в бутылках или в кегах).