



# КАСТА БРОВАРІВ

Пивні екстракти Muntos® Connoisseurs



**Серія Muntons Professional** поєднує найкращі смаки та якість інгредієнтів для створення унікального пива.

**Серія Muntons Connoisseurs** призначена для варіння міцних сортів пива, натхненних стилями пива з усього світу. У кожному комплекті для пива міститься 1,8 кг 100% солодового екстракту з хмелем – і, як і у всіх наборах Muntons, не використовується дешевий ячмінний сироп.

Завдяки **серії Connoisseurs** ви зможете насолодитися різноманітністю смаків, включаючи пшеничне пиво, натхнене найкращими німецькими сортами пива в стилі Вайцен, Бок – характерний темний табір з Баварії, Експортний стаут – класичний густий стаут з гіркотою хмелю, а також

**Серія Connoisseurs** відкриває домашньому пивовару можливість приготувати преміально міцні пива. Відмінна пропозиція щодо співвідношення ціни та якості!

Для покращення якості та характеристик пива рекомендується замінити частину декстрази або цукру на рідкий або сухий непохмелений екстракт.

Також рекомендується використовувати дріжджі **Muntons Premium Gold** для більш ефективного бродіння.

### Рецепт для приготування 40 пінт (22 літри) пива:

- Дезінфікуйте обладнання.
- Розм'якшіть екстракт, знявши етикетку і поклавши банку в гарячу воду на 5-10 хвилин.
- Вилийте вміст банки в ємність, додайте 1 кг декстрази або цукру.
- Додайте 2-3 літри кип'ятку, розмішайте, доведіть об'єм до 22-23 літрів, доливаючи воду.
- Добре перемішайте, переконайтеся, що температура не перевищує 28 °C.
- Висипте дріжджі на поверхню суслу, закрийте ферментер і поставте в тепле місце на 6-9 днів для бродіння.
- Через 4-24 години почнуть виділятися бульбашки газу. Бродіння припиниться приблизно через 7 днів.
- Перелийте пиво по пляшках з додаванням цукру (8-10 грамів на літр) для дозрівання та карбонізації.
- Поставте пляшки в тепле темне місце на 14-21 день, потім у холодильник на 1-2 дні перед вживанням.

