



КАСТА БРОВАРІВ

Пивні екстракти Muntons® Premium



Серія Muntons Premium

Серія Muntons Premium була розроблена для оригінальних чотирьох наборів на початковому етапі англійського варіння домашнього пива.

Формули для цієї серії спеціально не змінювалися з тих пір, як вони були розроблені в самому початку 1970-х років (*великий досвід і перевірена якість*)

Серію Premium розширили, щоб включити стилі пива з віддалених куточків світу. Світле пиво в американському стилі, кан адське пиво, шотландський тяжкий ель, старий ель та інші.

Серія Premium дає можливість домашнім пивоварам відчутти смаки з усього світу прямо у своїх домівках, з задоволенням та економічно.

Знову ж таки, серія **Muntons Premium** виготовлена виключно з 100% солодового екстракту з хмелем, без жодних низькоякісних добавок, таких як ячмінний сироп. Однак є один помітний виняток – Американське світле пиво. Щоб відтворити його легкий, ніжний характер, було необхідно включити у склад набору певний відсоток рідкого цукру. Це єдиний пивний набір у величезному асортименті від **Muntons**, зроблений не з 100% солодового екстракту.

Інструкції з варіння

Достатньо для 40 англійських пінт

Наведені інструкції для наборів серії **Muntons Premium** на 40 пінт, а наступні сторінці є спеціальні інструкції для сортів **Barley wine, Scottish Style Heavy Ale and Old Ale**.

1. Почніть з стерилізації ферментора та мішалки.
2. Поставте банку у гарячу воду на 5 хвилин, щоб розм'якшити вміст і почніть кип'ятити 3 ½ літра води.
3. Відкрийте банку та вилийте вміст у чистий та стерильний ферментор.
4. Додайте киплячу воду у ферментор.
5. Додайте 1 кг цукру (найкраще пивний цукор).
6. Тщательно перемішайте вміст ферментора, щоб розчинити цукор та солодовий екстракт.
7. Додайте 17 ½ літрів холодної води, щоб довести об'єм до 23 літрів. Перемішайте та залиште до того моменту, коли температура досягне 18-21°C (65-70°F).
8. Посипте над поверхнею пива дріжджами що йдуть в комплекті (не треба перемішувати).
9. Накрийте ферментор, помістіть у тепле місце при 18-21°C (65-70°F) і залиште для бродіння.
10. Бродіння завершиться, коли бульбашки перестануть підніматися (зазвичай через 4-6 днів), або, якщо ви використовуєте гідроскоп, коли щільність залишається сталою на рівні нижче 1008°.
11. Сифоніть пиво у міцні пляшки або тисковий бочонок. Будьте обережні, щоб не турбувати дріжджовий осад, та використовуйте лише пляшки для повторного використання. Одноразові пляшки можуть не витримати тиску в процесі витримки.



12. Додайте до кожної пляшки напівчайної ложки цукру на пінту (або максимум 85 грамів, 3 унці для 5 англійських галонів у тисковому бочонку).
13. Надійно закрийте та запечатайте пляшки, або тисковий бочонок, і поставте їх у тепле місце на два дні.
14. Нарешті, перенесіть пляшки або тисковий бочонок у прохолодне місце на 14 днів, або доки пиво не стане прозорим, перед вживанням.

Спеціальні інструкції для сорта Barley wine:

При приготуванні **Barley wine** слідуйте звичайним інструкціям, але кип'ятіть лише 3 літри (5 англійських пінт) води на 2-му етапі. На 7-му етапі додайте 13 літрів (24 англійських пінт, 29 американських пінт) холодної води з крану. Перемішайте і залиште до досягнення температури 18-21°C. Будь ласка, слідуйте за рештою стандартного рецепту для завершення процесу варіння.

Примітка: Набір для виготовлення **Barley wine** призначений лише для 13 літрів (24 англійських пінт, 29 американських пінт) пива.

Спеціальні інструкції для Scottish Style Heavy Ale:

Слідуйте звичайним інструкціям, але на 7-му етапі додайте холодної води лише до 17 літрів (30 англійських пінт, 36 американських пінт). Перемішайте і залиште до досягнення температури 18-21°C. Будь ласка, слідуйте за рештою стандартного рецепту для завершення процесу варіння.

Примітка: Набір для виготовлення **Scottish Style Heavy Ale** призначений лише для 17 літрів (30 англійських пінт, 36 американських пінт) пива.

Спеціальні інструкції для Old Ale:

1. Очистіть та стерилізуйте всю обладнання. Поставте банку у гарячу воду на 5 хвилин. Вилийте вміст банки в стерилізований ферментор.
2. Наповніть порожню банку киплячою водою та додайте до солодового екстракту у ферменторі – обережно, вода буде гарячою! Додайте ще 4 банки холодної води і тщательно перемішайте, щоб перекопатися, що всі складові повністю розчинилися.
3. Додайте дріжджі, накрийте ферментор та залиште на 6 днів у теплом місці (від 18° до 20°C). Бродіння завершиться, коли бульбашки перестануть утворюватися (якщо використовуєте гідрометр, коли густина залишиться сталою між 1018°-1022°).
4. Перелійте пиво у пляшки або бочонок – НЕ ДОДАВАЙТЕ ПИВНОГО ЦУКРУ; бродіння буде продовжуватися м'яко, що поліпшить якість пива. Поставте пляшки або бочонки у тепле місце на два дні, потім залиште їх принаймні чотири тижні у прохолодному місці, або доки пиво не стане прозорим.