



# КАСТА БРОВАРІВ

Пивні екстракти Brewferm®



## Інструкція для наборів пивних екстрактів Brewferm®

Перш ніж приступити до роботи, уважно і повністю прочитайте ці інструкції. Процес приготування практично однаковий для всіх сортів пива, але кількість цукру і води для різних сортів різна.

Кількості для кожного сорту пива показані в ТАБЛИЦІ ВОДИ ТА ЦУКРУ в кінці цієї інструкції.

Пивні набори Brewferm® прості у використанні.

Найголовніше - стежити за тим, щоб усе, що ви використовуєте, було чистим.



### Процедура

1. Зніміть кришку з банки з екстрактом та і відкрийте пакет із дріжджами.
2. Відкрийте банку і помістіть її в ємність, наповнену теплою водою (+/- 40°C), щоб солодовий екстракт набув рідшої консистенції.
3. Вилийте вміст банки в чисту ємність для бродіння.
4. Добре промийте банку з екстрактом одним літром теплої води і долийте залишок у ємність для бродіння
5. Знайдіть свій сорт пива в таблиці наприкінці цієї інструкції. Розчиніть кількість цукру 1 у двох літрах теплої води і додайте в ємність для бродіння (якщо в таблиці вказано цукор 1 = 0 грам, додайте просто два літри теплої води).
6. Ретельно перемішайте все чистою лопаткою або ложкою.
7. Додайте холодну ВОДУ 1 у кількості, зазначеній у таблиці для вашого сорту і все перемішайте.
8. Дайте суміші охолонути прибл. до температури 20-25°C.
9. За бажання можна виміряти питому вагу за допомогою ареометра. Ідеальне значення вказано на етикетці (вихідна щільність) і в таблиці нижче.
10. Відкрийте дріжджі та вилийте вміст пакета на рідину.

### Ферментація

11. Закрийте ємність для бродіння кришкою і встановіть на неї гідрозатвор, який ви заповнили водою приблизно до половини.
12. Поставте бродильну ємність у тепле місце з максимально стабільною температурою (18-23°C) і залиште для бродіння на 7-10 днів.

## Розлив

13. За допомогою ареометра визначте щільність. Ваше пиво готове до розливу, якщо:
- у бродильній ємності більше немає активності та
  - виміряна щільність більш-менш дорівнює очікуваній щільності (див. таблицю) і
  - щільність була стабільною протягом 48 годин.

Примітка: Виміряти - означає дізнатися; якщо ви не впевнені, почекайте 48 годин і виміряйте ще раз.



14. Перелийте пиво в чисту бродильну ємність, не перемішуючи осад.
15. Для пляшкового пива в пиво додайте 7 грамів цукру на літр (при наповненні кегів використовуйте 2,5 грама цукру на літр).
16. Добре перемішайте. ПОРАДА: розчиніть цукор у невеликій кількості теплої води і дайте йому охолонути до кімнатної температури.
17. Після наповнення закрийте пляшки кронен-пробкою або бугельною кришкою і зберігайте їх при кімнатній температурі (18-23°C), щоб почалося друге бродіння.
18. Через десять днів перенесіть пиво в більш прохолодне місце для дозрівання (6-8 тижнів).
19. Відкрийте пиво, налейте його і насолоджуйтеся! Ваше здоров'я!

## Поради

- Усе має бути абсолютно чистим! Використовуйте мийні засоби для харчових продуктів, спеціально призначені для цієї мети, наприклад Chemipro® OXI або PBW у поєднанні зі Star San.

- Вимірювати - значить знати. Кожне бродіння являє собою біохімічний процес і не є точною наукою. Не панікуйте, якщо ваші значення не збігаються зі значеннями, зазначеними в таблиці.



## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ:

Дотримуйтеся таких правил, щоб уникнути ризику розриву пляшок або кегів:

- Використовуйте тільки стійкі до тиску та багаторазові пивні пляшки без подряпин і тріщин.
- Не покладайтеся тільки на фіксований час бродіння або на утворення бульбашок у повітряному затворі. Завжди вимірюйте початкову та кінцеву щільність пива, як описано в посібнику користувача.
- Ніколи не додавайте занадто багато цукру під час розливу
- Під час вторинного бродіння зберігайте пляшки та кеги в окремому закритому приміщенні зі стабільною температурою, бажано не в жвавих місцях
- Ніколи не зберігайте наповнені пивні пляшки або кеги там, де вони піддаються впливу прямих сонячних променів.



## Таблиця пропорцій води та цукру для наборів пивних екстрактів Brewferm®

СОРТ	Обсяг продукту	САХАР 1, грам	ВОДА 1, літрів	Початкова щільність суміші	Очікувана щільність суміші	ЦУКОР 2 - для бродіння в пляшках	ЦУКОР 2 - для бродіння в кегах
Pilsner	20 L	1000	16 L	1.042	1.004	7 г/л	2,5 г/л
Бельгійський Дюбель	9 L	500	5 L	1.070	1.010	7 г/л	2,5 г/л
Зимовий але	7 L	0	3 L	1.065	1.015	7 г/л	2,5 г/л
Бельгійський коричневий	15 L	1000	11 L	1.060	1.000	7 г/л	2,5 г/л
Вишневий але	12 L	500	8 L	1.053	1.010	7 г/л	2,5 г/л
Сильний блонд	9 L	500	5 L	1.075	1.012	7 г/л	2,5 г/л
Преміальний пілс	12 L	500	8 L	1.053	1.005	7 г/л	2,5 г/л
Фламандсько-коричневий	12 L	800	8 L	1.060	1.010	7 г/л	2,5 г/л
Бельгійський остроуміе	15 L	750	11 L	1.052	1.005	7 г/л	2,5 г/л
Пшеничний трипель	9 L	500	5 L	1.075	1.015	7 г/л	2,5 г/л
Бельгійський трипель	9 L	500	5 L	1.075	1.008	7 г/л	2,5 г/л
Малиновий але	12 L	500	8 L	1.053	1.010	7 г/л	2,5 г/л
Special Belge	12 L	500	8 L	1.055	1.010	7 г/л	2,5 г/л
Dunkel Bock	12 L	500	8 L	1.054	1.005	7 г/л	2,5 г/л
англійська IPA	12 L	600	8 L	1.065	1.017	7 г/л	2,5 г/л
Імперський стаут	9 L	500	5 L	1.070	1.015	7 г/л	2,5 г/л
Ячмінне вино	9 L	500	5 L	1.068	1.010	7 г/л	2,5 г/л
Бельгійський сайсон	15 L	500	11 L	1.044	1.000	7 г/л	2,5 г/л
Англійський портер	12 L	500	8 L	1.055	1.005	7 г/л	2,5 г/л

Примітки.

Цукор 1 і Вода 1 - кількості, які необхідно додати під час первинного бродіння

Цукор 2 - кількість цукру, яку необхідно додати для вторинного бродіння (у пляшках або в кегах).