



КАСТА БРОВАРІВ

Пивные экстракты Muntons® Premium



Серия Muntons Premium

Серия Muntons Premium была разработана для четырех оригинальных наборов на начальном этапе английской варки домашнего пива.

Формулы для этой серии специально не изменялись с тех пор как они были разработаны в самом начале 1970-х годов (большой опыт и проверенное качество)

Серию Premium расширили, чтобы включить стили пива из отдаленных уголков мира. Светлое пиво в американском стиле, канадское пиво, тяжелый шотландский эль, старый эль и другие.

Серия Premium дает возможность домашним пивоварам почувствовать вкусы со всего Мира прямо у себя дома, с удовольствием и экономично.

Опять же, серия Muntons Premium изготовлена исключительно из 100% солодового экстракта с хмелем, без низкокачественных добавок, таких как ячменный сироп. Однако есть одно заметное исключение – Американское светлое пиво. Чтобы воспроизвести его легкий, нежный характер, необходимо было включить в состав набора определенный процент жидкого сахара.

Это единственный пивной набор в огромном ассортименте от Muntons, сделанный не из 100% солодового экстракта.

Инструкции по варке

Достаточно для 40 английских пинтов

Представлены инструкции для наборов серии Muntons Premium на 40 пинт, а на следующей странице есть специальные инструкции для сортов Barley wine, Scottish Style Heavy Ale and Old Ale.

1. Начните со стерилизации ферментора и мешалки.
2. Поставьте банку в горячую воду на 5 минут, чтобы размягчить содержимое и начните кипятить 3 ½ литра воды.
3. Откройте банку и вылейте содержимое в чистый и стерильный ферментор.
4. Добавьте кипящую воду в ферментор.
5. Добавьте 1 кг сахара (лучше всего пивной сахар).
6. Тщательно перемешайте содержимое ферментора, чтобы растворить сахар и солодовый экстракт.
7. Добавьте 17 ½ литров холодной воды, чтобы довести объем до 23 литров. Перемешайте и оставьте до тех пор, пока температура не достигнет 18-21°C.
8. Посыпьте над поверхностью пива дрожжи идущие в комплекте (не нужно перемешивать).
9. Накройте ферментор, поместите в теплое место при 18-21°C и оставьте для брожения.
10. Брожение завершится, когда пузырьки перестанут подниматься (обычно через 4-6 дней), или, если вы используете гидроскоп, когда плотность остается постоянной на уровне ниже 1008°.
11. Сифоните пиво в крепкие бутылки или давлениевую бочонок. Будьте осторожны, чтобы не беспокоить дрожжевой осадок, и используйте только бутылки для повторного использования. Одноразовые бутылки могут не выдержать давления в процессе выдержки.



12. Добавьте к каждой бутылке полчайной ложки сахара на пинту (или максимум 85 граммов, 3 унца для 5 английских галлонов в бочке).

13. Надежно закройте и запечатайте бутылки, или бочонок, и поставьте их в теплое место на два дня.

14. Наконец, перед едой перенесите бутылки или бочонок в прохладное место на 14 дней или пока пиво не станет прозрачным.

Особые инструкции для сорта Barley wine:

При приготовлении **Barley wine** следуйте обычным инструкциям, но кипятите только 3 литра (5 английских пинтов) воды на 2-м этапе. На 7-м этапе добавьте 13 литров (24 английских пинта, 29 американских пинтов) холодной воды из крана. Перемешайте и оставьте до достижения температуры 18-21°C (65-70°F). Пожалуйста, следуйте остальному стандартному рецепту для завершения процесса варки.

Примечание: Набор для изготовления **Barley wine** предназначен только для 13 литров (24 английских пинтов, 29 американских пинтов) пива.

Специальные инструкции для Scottish Style Heavy Ale:

Следуйте обычным инструкциям, но на 7-м этапе добавьте холодной воды только до 17 литров (30 английских пинтов, 36 американских пинтов). Перемешайте и оставьте до достижения температуры 18-21°C. Пожалуйста, следуйте остальному стандартному рецепту для завершения процесса варки.

Примечание: Набор для изготовления **Scottish Style Heavy Ale** предназначен только для 17 литров (30 английских пинтов, 36 американских пинтов) пива.

Специальные инструкции для Old Ale:

1. Очистите и стерилизуйте оборудование. Поставьте банку в горячую воду на 5 минут. Вылейте содержимое банки в стерилизованный ферментор.
2. Наполните пустую банку кипящей водой и добавьте к солодовому экстракту в ферменторе – осторожно, вода будет горячей! Добавьте еще 4 баночки холодной воды и тщательно перемешайте, чтобы убедиться, что все составляющие полностью растворились.
3. Добавьте дрожжи, накройте ферментор и оставьте на 6 дней в теплом месте (от 18°C до 20°C). Брожение завершится, когда пузырьки перестанут образовываться (если используете гидрометр, когда плотность останется постоянной между 1018°-1022°).
4. Перелейте пиво в бутылки или бочонок – НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ ПИВНОГО САХАРА; брожение будет продолжаться мягко, что улучшит качество пива. Поставьте бутылки или бочонки в теплое место на два дня, затем оставьте их по крайней мере четыре недели в прохладном месте или пока пиво не станет прозрачным.