



КАСТА БРОВАРІВ

ГАЙД

ПОШИРЕНІ ПИТАННЯ

про *Coopers*
MALT EXTRACTS

FAQ.
Інгредієнти, використання,
зберігання та ін.



Ми зібрали поширені питання про набори Coopers — і відповіді, які ви не знайдете в стандартній інструкції. Практичні нюанси, типові помилки та важливі деталі, які допоможуть отримати стабільний і прогнозований результат уже з першого разу використання наборів.

Збережіть цей гайд — він допоможе оптимізувати процес і заощадить ваш час

Що входить в набір COOPERS MALT EXTRACTS?

Кожен набір COOPERS MALT EXTRACTS містить усе необхідне для приготування домашнього пива:

- **Банка охмеленого солодового екстракту (1,7кг)** — це концентроване пивне сусло, зварене з солоду та охмелене на виробництві.
- **Пивні дріжджі (7г)** — знаходиться під пластиковою кришкою банки. Штам дріжджів залежить від конкретного сорту пива
- **Інструкція** — містить основні рекомендації щодо бродіння, розливу та карбонізації пива.

Такий формат дозволяє приготувати якісне домашнє пиво без складних етапів затирання солоду, фільтрації та кип'ятіння сусла. Достатньо розчинити екстракт у воді, додати дріжджі та провести бродіння відповідно до інструкції.

Як обрати набір COOPERS?

У лінійці Coopers представлено понад 20 сортів пива — від легких лагерів і пшеничних елів до IPA, портерів та стаутів. Це дозволяє кожному пивовару обрати стиль відповідно до власних смакових уподобань.

Якщо вам подобаються легкі та освіжаючі сорти:

[Mexican Cerveza](#)

[Lager](#)

[European Lager](#)

[Canadian Blonde](#)

Ці сорти мають легке тіло, помірну гіркоту та високу питкись.

Якщо ви віддаєте перевагу класичному пиву з вираженим солодовим смаком:

[Draught](#)

[Real Ale](#)

[English Bitter](#)

Вони відрізняються більш насиченим смаком, збалансованою гіркотою та традиційним пивним характером.



Для любителів ароматного хмелю та крафтових стилів:

Brew A IPA
Australian Pale Ale

Ці сорти мають яскраві хмелеві аромати з цитрусовими, фруктовими та квітковими нотами.

Для поціновувачів темного пива:

Stout
Devil's Half Ruby Porter

У смаку переважають нотки кави, шоколаду, карамелі та обсмаженого солоду.

Для новачків рекомендуємо:

Lager
Draught
Canadian Blonde
Mexican Cerveza

Ці набори прості у приготуванні та дають стабільний результат навіть за мінімального досвіду.

На який об'єм розраховані набори **COOPERS MALT EXTRACTS**?

Набори Coopers розраховані на приготування приблизно 23 літрів пива з додаванням 1 кг ферментованої речовини — цукру, декстрази або охмеленого солодового екстракту.

Чому в рецептах додають цукор?

На початку 80-х, виробники екстрактів радили пивоварам додавати кілограм білого цукру, але це було пов'язано з тим, що люди починали займатися домашнім пивоварінням переважно для економії коштів. Раніше такі набори мали назву «Can and Kilo». Сьогодні, зазвичай, рекомендують використовувати пивний цукор – декстрозу, якщо тільки в правилах стилю не вказано використання сахарози (столового цукру).

Банка охмеленого екстракту 1,7 кг містить недостатньо екстрактивних речовин для отримання класичного об'єму пива без додаткових джерел цукрів. У рецептах для Coopers цукор додають, насамперед, для підвищення кількості зброджуваних цукрів. Це технологічне рішення, яке дозволяє:



- підвищити вміст алкоголю до стандартних 4,5-5%; без добавок міцність становитиме лише 2,5-3,5 %;
 - отримати рекомендований об'єм пива (зазвичай 20–23 л);
 - зробити пиво більш легким і сухим;
 - спростити та здешевити приготування.
-

Чи можна збродити екстракт без додавання цукру?

Так, можна збродити екстракт без додавання цукру. Якщо ви вирішили повністю відмовитися від цукру чи декстрази, є два технологічні рішення, кожне з яких дозволяє отримати якісне пиво, але з різними характеристиками готового напою

1. Зменшити об'єм партії

1,7 кг екстракту + вода = 10-12 літрів → 4,2-4,5 % алк. → повнотіле, солодове пиво
Примітка! Гіркота, розрахована виробником на 23 літри, стане значно концентрованою

2. Замінити цукор сухим солодовим екстрактом (DME)

Для приготування повної партії об'ємом 23 літри замість 1 кг цукру можна додати приблизно 1 кг світлого сухого солодового екстракту

1,7 кг екстракту + сухий солодовий екстракт + вода = 20-23 літри → 4,2-4,5 % алк. → повнотіле, солодове пиво, збалансований смак

Практичний висновок! Зброджувати банку екстракту Coopers (1,7 кг) у повному об'ємі (23 літри) без будь-яких добавок **не рекомендується**. Для збереження міцності та насиченості смаку або зменшіть об'єм сусла до 11–12 літрів, або замініть цукор сухим солодовим екстрактом

Чи можна використати половину набору для самостійного приготування пива вагою 1,7 кг, щоб зварити невелику партію, а другу половину використати пізніше?

Так, можна, але решту набору необхідно накрити харчовою плівкою та зберігати в холодильнику не більше двох тижнів.

Хоча, зазвичай, це не рекомендується для наборів, оскільки в даному випадку продукт буде відкритий і зберігатиметься деякий час, другу половину слід прокип'ятити перед використанням, щоб запобігти можливому забрудненню пива. Майте на увазі, що кип'ятіння пивного набору може призвести до втрати аромату і смаку хмелю та потемніння напою.



Чи можна використовувати екстракт після закінчення терміну придатності?

У банках для самостійного приготування пива Coopers міститься рідкий солодовий екстракт з додаванням хмелю. Хоча рідкий солодовий екстракт досить стабільний, з часом він темніє і набуває ароматів та смаків, що нагадують іриски або патоку. Цей процес прискорюється при підвищенні температури. Це не так вже й погано для спеціально темного пива, але може бути небажаним для світліших сортів. Якщо ви все ж хочете зварити пиво після закінчення терміну придатності (з цікавості або з інших причин), варто придбати свіжі дріжджі в інтернет-магазині або спеціалізованому магазині для пивоварів, щоб забезпечити ретельне бродіння.

Які дріжджі використовуються в наборі?

На упаковці з дріжджами струменевим принтером нанесений код.

Наприклад: 26812INT

Це поділено на 2 частини: [юліанський код дати] + [літери позначають тип дріжджів].

Юліанський: 26812 = 268-й день 2012 року

Дріжджі були виготовлені 25 вересня 2012 року

Примітка!

Ас – елеві дріжджі Coopers (власний штам, розроблений всередині компанії та розмножується за контрактом).

А – елеві дріжджі, L – лагерні дріжджі (ці штами є комерційно доступними сухими дріжджами, і інформація про них є конфіденційною)

Чи завжди потрібно користуватися дріжджами з набору?

Ви завжди можете використовувати дріжджі з набору, і в результаті у вас завжди вийде гарне пиво.

Однак для деяких сортів може знадобитися придбання спеціальних дріжджів.

Наприклад, якщо ви прагнете зварити Hefeweizen, замініть дріжджі з набору для пшеничного на спеціалізовані дріжджі Fermentis Safbrew WB-06.

Для елю в американському стилі, можна замінити дріжджі з набору на Fermentis Safale US-05 і додати трохи американського хмелю

Як довго дріжджі зберігаються в упаковці?

За умови зберігання дріжджів у прохолодному сухому місці, термін придатності становитиме приблизно 2 роки з дати виготовлення, зазначеної в коді юліанського календаря, надрукованому на упаковці



Що робити, якщо бродіння не розпочалося?

- ✓ Не поспішайте відкривати бродильну ємність – відсутність видимих ознак бродіння не завжди означає, що дріжджі не працюють.
 - ✓ Не перемішуйте сусло. За потреби можна злегка струснути ємність, щоб підняти дріжджі в суспензію.
 - ✓ Перевірте температуру бродіння та переконайтеся, що вона відповідає рекомендованому діапазону для використаного штаму дріжджі.
 - ✓ Залиште сусло ще на 24 години та спостерігайте за ознаками бродіння.
 - ✓ В разі відсутності результату, додайте ще одну упаковку дріжджів.
 - ✓ Якщо протягом 24–48 годин ознаки бродіння так і не з'явилися, рекомендується внести додаткову упаковку дріжджів.
 - ✓ Для точного контролю перевірте щільність сусла ареометром: іноді бродіння вже розпочалося, навіть якщо гідрозатвор не подає явних ознак активності.
-



САХАРОЗА (ЦУКОР), ДЕКСТРОЗА ЧИ СУХИЙ СОЛОДОВИЙ ЕКСТРАКТ?

САХАРОЗА (ЗВИЧАЙНИЙ БУРЯКОВИЙ АБО ТРОСТИННИЙ ЦУКОР)

Це дисахарид, який складається з молекул глюкози та фруктози

Ступінь зброджування: близько **100%**. Під дією ферменту інвертази, який виділяють дріжджі, сахароза розщеплюється на молекули глюкози та фруктози, і практично повністю зброджується до спирту та вуглекислого газу

Вплив на характеристики пива

Тіло пива. Оскільки сахароза не залишає після себе незброджених речовин, вона зменшує повноту смаку та робить пиво більш сухим і легким. При великих дозуваннях пиво може здаватися рідким, «порожнім» і водянистим

Піна. Сама по собі сахароза не руйнує піну, але через відсутність білків і декстринів не сприяє її формуванню та стійкості

Смак та аромат. У помірних кількостях (10-15% від загальної екстрактивності) сучасні пивні дріжджі успішно зброджують сахарозу без помітних негативних наслідків.

Однак, високі дозування призводять до:

- зниження вмісту поживних речовин для дріжджів;
- зростання ризику утворення побічних продуктів бродіння – сивушних масел, ацетальдегіду;
- виникнення спиртових, «бражних» або винних відтінків та квасного присмаку.

ДЕКСТРОЗА (ГЛЮКОЗА МОНОГІДРАТ)

Це моносахарид (глюкоза), отриманий шляхом гідролізу крохмалю.

Ступінь зброджування: практично 100%. Глюкоза є одним із найпростіших джерел енергії для пивних дріжджів і повністю зброджується до спирту і вуглекислого газу.

Вплив на характеристики пива

Тіло пива. Підвищує міцність, але не додає тілу щільності.

Піна. Не містить білків і декстринів, тому не покращує піностійкість.

Смак та аромат. Основна перевага декстрази – нейтральність. Вона практично не вносить власного смаку чи аромату та дозволяє краще проявитися солодовому та хмелевому профілю пива.

Водночас, твердження про «повну відсутність стресу» для дріжджів є дещо спрощеним. На утворення побічних продуктів впливають насамперед:

- температура бродіння;
- норма засіву та якість дріжджів;
- аерація сусла;
- забезпечення поживними речовинами.

Тому, декстроза сама по собі не гарантує відсутність ефірів або вищих спиртів, але, зазвичай, забезпечує чистіший профіль порівняно з використанням великої кількості звичайного цукру

Практичний висновок

- ✓ Найкращий варіант для наборів типу Coopers, особливо для Lager, Pilsner, Blonde Ale та інших легких стилів



СУХИЙ СОЛОДОВИЙ ЕКСТРАКТ (DME / НЕОХМЕЛЕНИЙ СОЛОД)

Це натуральне концентроване сусло, виготовлене із солоду та висушене до порошкоподібного стану. По суті, це готовий набір солодових речовин, які пивовар отримав би під час класичного затирання солоду.

Ступінь зброджування: зазвичай 70-80% залежно від типу екстракту та штаму дріжджів. Частина екстракту (25-30%) представлена декстринами та іншими складними вуглеводами, які не зброджуються.

Вплив на характеристики пива

Тіло пива. Завдяки наявності декстринів і високомолекулярних сполук пиво стає більш повним, округлим і насиченим.

Піна. Солодовий екстракт містить білки та поліпептиди, які позитивно впливають на формування та стабільність піни.

Смак та аромат. На відміну від цукру або декстрази, DME додає характерні солодові відтінки – зернові, хлібні, медові, бісквітні, карамельні (для деяких екстрактів). Пиво набуває більшої глибини смаку та аромату

Практичний висновок

- ✓ Найкращий варіант для отримання максимально якісного результату з екстрактних наборів
- ✓ Дозволяє наблизити екстрактне пиво до характеристик класичного зернового пивоваріння.
- ✓ Особливо рекомендується використовувати для Pale Ale, IPA, Stout, Porter, Amber Ale та інших стилів, де важливі солодова повнота та насиченість смаку