



КАСТА БРОВАРІВ

Пивные экстракты Muntos® Connoisseurs



Серия Muntons Professional объединяет самые лучшие вкусы и качество ингредиентов для создания уникального пива.

Серия Muntons Connoisseurs предназначена для варки крепких сортов пива, вдохновленных стилями пива со всего мира. В каждом комплекте для пива содержится 1,8 кг 100% солодового экстракта с хмелем – и, как и во всех наборах Muntons, здесь не используется дешевый ячменный сироп. Благодаря серии Connoisseurs вы сможете насладиться разнообразием вкусов, включая Пшеничное пиво, вдохновленное лучшими немецкими сортами пива в стиле Вайцен, Бок – характерный темный лагер из Баварии, Экспортный стаут – классический густой стаут с горечью хмеля, а также широкий спектр других.

Серия Connoisseurs открывает домашнему пивовару возможность приготовить премиально крепкие сорта пива. Отличное предложение по соотношению цены и качества!

Для улучшения качества и характеристик пива рекомендуется заменить часть декстрозы или сахара на жидкий или сухой неохмеленый экстракт. Также рекомендуется использовать дрожжи Muntons Premium Gold для более эффективного брожения.

Рецепт для приготовления 40 пинт (22 литра) пива:

- **Дезинфицируйте оборудование.**
- **Размягчить экстракт, сняв этикетку и положив банку в горячую воду на 5-10 минут.**
- **Вылейте содержимое банки в емкость, добавьте 1 кг декстрозы или сахара.**
- **Добавьте 2-3 литра кипятка, размешайте, доведите объем до 22-23 литров, доливая воду.**
- **Хорошо перемешайте, убедитесь, что температура не превышает 28 °С.**
- **Высыпьте дрожжи на поверхность сусла, закройте ферментер и поставьте в теплое место на 6-9 дней для брожения.**
- **Через 4-24 часа начнут выделяться пузырьки газа. Брожение прекратится примерно через 7 дней.**
- **Перелейте пиво по бутылкам с добавлением сахара (8-10 г на литр) для созревания и карбонизации.**
- **Поставьте бутылки в тёплое темное место на 14-21 день, затем в холодильник на 1-2 дня перед употреблением.**

