

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИВА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Приготовление брунтальского домашнего пива « HORAL »

... Инструкцию можно скачать в формате PDF на нашем сайте www.sladovnabruntal.cz

В СОСТАВ ИЗДЕЛИЯ ВХОДИТ: вторая крышка – пивные дрожжи (6 г); банка – солодовый экстракт ± 1680 г; снимаемое дно банки - хмель (11 г) и данная инструкция

Уважаемый покупатель,

приветствуем вас в семье пивоваров! Наше изделие является продолжением старинной чешской традиции приготовления пива в домашних условиях. Благодаря нашему концентрату Вы сможете очень просто приготовить 9 – 11 литров (в зависимости от крепости) отличного чешского дрожжевого пива. Для получения хорошего результата необходимо неукоснительно соблюдать правило чистоты всех используемых приспособлений.

Приспособления для приготовления:

- кастрюля объемом 15 литров (при использовании кастрюли более маленького объема охмеленное сусло можно варить в два приема),
- посуда для брожения объемом примерно 15 литров (кастрюля, ведро или пластмассовая посуда),
- деревянная лопаточка для перемешивания,
- резиновая трубочка
- бутылки с хорошо закрывающейся пробкой (лучше всего пластиковые бутылки из-под безалкогольных напитков).

Подготавливая приспособления к варению пива, пользуйтесь не обезжиривающими средствами – они отрицательно сказываются на пенистости пива, а только горячей водой.

Подготовка охмеленного сусла

1. Сняв верхнюю крышку, Вы найдете пивные дрожжи – отложите их покамест: они понадобятся позднее для брожения охмеленного сусла. Снимите вторую крышку. Жидкий солодовый экстракт перелейте в кастрюлю и добавьте 9 – 11 литров питьевой воды (количество воды зависит от желаемой крепости приготавливаемого пива, см. таблицу ниже) и тщательно перемешайте.

требуемое пиво	общий объем добавленной воды
10° мин. 2,8% алкоголя	11 литров
11° мин. 3,0% алкоголя	10 литров
12° мин. 4,2% алкоголя	9 литров

2. Постоянно помешивая, доведите до легкого кипения, добавьте хмель и варите 90 минут (тщательное перемешивание является необходимым условием!).

3. Если 15-литровой кастрюли нет, то

охмеленное сусло можно варить и в нескольких небольших кастрюлях. Однако при этом в каждую кастрюлю следует добавить только соответствующую пропорциональную часть хмеля, а также солодового экстракта.

4. Полученному охмеленному суслу дадим охладиться.
5. Потом подготовим идеально чистую посуду для брожения.
6. Сваренное охмеленное сусло сольем в посуду так, чтобы осадок остался на дне кастрюли. Лучше всего воспользоваться для этого резиновой трубочкой. Необходимо избежать попадания осадка в посуду для брожения.

Процесс брожения

1. Содержимое пакета с пивными дрожжами тщательно размешайте в 200 мл охлажденного охмеленного сусла. Температура сусла должна быть не выше 20°C. Более высокая температура отрицательно сказывается на росте дрожжей.
2. Размешанные дрожжи перелейте в охмеленное сусло в посуде для брожения и тщательно размешайте. Температура сусла в посуде для брожения должна быть не выше 20° С .
3. Посуду для брожения прикройте тканью, пропускающей воздух (чтобы сусло могло дышать).
4. В течение одного дня начнется активный процесс брожения, во время которого образуется густая пена. На третий день брожения соберите пену чистой лопаточкой. Содержимое не перемешивайте!
5. Примерно через 4 - 7 дней брожения (продолжительность зависит от температуры окружающей среды, которая должна быть постоянной и не превышать 20° С, лучше всего в диапазоне от 15° до 20° С) новая пена перестанет образовываться, вкус молодого пива перестает быть сладким и оно начнет осветляться. Соблюдение указанных в инструкции температур оказывает большое влияние на качество приготавливаемого пива.
6. По окончании основного брожения соберите оставшуюся пену чистой лопаточкой.

Созревание

1. Молодое пиво слейте из посуды в бутылки, где будет проходить завершающая стадия брожения. Сливать лучше через трубочку, чтобы в бутылки не попал дрожжевой осадок из посуды для брожения. Подойдут ПЭТ бутылки из-под безалкогольных напитков с резьбовой пробкой. Следите за чистотой используемых бутылок и герметичностью пробок.
2. В бутылках оставьте как минимум 5 см свободного места над уровнем жидкости, потому что во время созревания образуется углекислый газ. В каждую бутылку добавьте кофейную ложечку сахара-песка. Бутылки тщательно закройте и взбалтыванием размешайте сахар.
3. Заключительная стадия брожения должна проходить при температуре 20° С .
4. Примерно через 14 дней пиво станет осветленным. Небольшая муть не влияет на качество напитка. Дрожжи осядут на дно, а в бутылках появится давление углекислого газа. Поэтому следует использовать бутылки с хорошими резьбовыми пробками, чтобы пиво могло, как следует обогатиться углекислым газом.
5. Перед употреблением бутылки с пивом охладите в холодильнике, а перед наливанием пробку слегка открутите, чтобы уменьшить давление в бутылке – предотвратите фонтанирование пива.
6. Готовое пиво можно хранить при низкой температуре 10 и более дней.

Заключение

По окончании приготовления тщательно вымойте все приспособления для дальнейшего использования. При условии соблюдения данной инструкции, особенно чистоты используемых приспособлений и рекомендуемых температур, вы получите отличное чешское дрожжевое пиво. Оцените возможность поделиться с друзьями качественным пивом собственного приготовления.