



16/20/23/25 litrów piwa w trzy tygodnie

	Lekkie piwo		Średniej mocy piwo	
	cukier	woda	cukier	woda
Traditional 1kg	300g	20 l	600g	16 l
Tumma 1kg	300g	20 l	600g	16 l
Lager 1,5kg	200g	25 l	600g	20 l
Bitter 1,5kg	200g	25 l	600g	20 l
Premium Lager 1,7kg	200g	25 l	800g	23 l
Winter 1,7kg	200g	25 l	800g	23 l

PRZYGOTOWANIE BRZECZKI

Zdezynfekuj fermentor lub szklany gąsior.

Do garnka z 3-5 litrami przegotowanej, gorącej wody wlej zawartość puszek oraz cukier lub ekstrakt słodowy w ilości podanej w TABELI. Po rozpuszczeniu składników ostudź całość. Chłodny roztwór wlej do zbiornika fermentacyjnego i dopełnij przegotowaną, ostudzoną wodą do objętości podanej w TABELI. Do tak przygotowanej brzeczki dodaj drożdże.

Możesz to zrobić na trzy sposoby:

- 1) suche drożdże wsyp bezpośrednio do brzeczki
- 2) w 0,5l brzeczki rozpuść drożdże i po godzinie (gdy roztwór zacznie się pieniać) wlej do fermentora
- 3) w 0,5l przegotowanej wody rozpuść drożdże i po godzinie wlej do zbiornika fermentacyjnego

FERMENTACJA GŁÓWNA

Fermentor z brzeczka i drożdżami zamknij korkiem z rurką fermentacyjną. W zależności od ilości użytego cukru i temperatury otoczenia (odpowiednia to 18-25°C) fermentacja trwa około 3-7 dni. Piwo jest gotowe do rozlania wtedy, gdy gaz wychodzi z rurki fermentacyjnej nie częściej niż raz na dwie minuty.

BUTELKOWANIE

Gotowe piwo rozlej do czystych butelek i do każdej dodaj cukru – **4g /0,5l piwa**.

WTÓRNA FERMENTACJA I DOJRZEWANIE

Napełnione i zamknięte butelki pozostaw na parę dni w temperaturze pokojowej. Później przenieś w chłodniejsze miejsce (5-10°C). Po tygodniu od rozlewu piwo będzie gotowe do spożycia ale najlepsze jest po 2-3 miesiącach.

Porady dla początkującego piwowara domowego

Ze względu na małą zawartość alkoholu w piwie muszą być zachowane szczególne warunki higieniczne. Wszystkie naczynia i przyrządy muszą być absolutnie czyste. Po umyciu detergentem należy wszystko dokładnie przepłukać gorącą lub zimną wodą (balony szklane wrażliwe są na szok termiczny). Pojemnik fermentacyjny można także zdezynfekować pirosiarczynem sodu lub pirosiarczynem potasu.

* * *

Utrzymuj temperaturę fermentacji w granicach 19-25°C. Powyżej 28°C funkcje życiowe drożdży mogą zostać zatrzymane a w niższej rozmnażanie komórek jak i fermentacja ulega spowolnieniu lub zahamowaniu.

* * *

Przed butelkowaniem piwo musi być całkowicie przefermentowane czyli nie słodkie.

Możemy to sprawdzić organoleptycznie lub areometrem (cukromierzem), który powinien wskazywać ok. 1°Błg przez dwa kolejne dni.

Piwo podczas butelkowania nie może być klarowne tylko lekko mętne. Część drożdży musi dostać się do butelki aby wywołać wtórną fermentację.

* * *

Nie wolno dodawać zbyt wiele cukru do butelek, ponieważ może to doprowadzić do nadmiernego ciśnienia i rozerwania butelki.

Maksymalna ilość cukru w 0,5l butelce to 4g !!!

* * *

Ilość cukru potrzebna do przygotowania piwa z jednego brew kita to najczęściej 0,5 – 1 kg w zależności od indywidualnych upodobań smakowych. Przygotowując piwo według tabeli można uzyskać 3% – 5% zawartości alkoholu w gotowym produkcie

* * *

Aby uzyskać pełniejszy smak piwa zamiast cukru należy użyć ekstraktu słodowego suchego lub w syropie. 1 kg cukru można zastąpić 1 kg suchego ekstraktu słodowego lub 1,5 kg ekstraktu słodowego w syropie.