Солодовые экстракты «Своя Кружка» (Охмелённый)

Этап 1: Дезинфекция
- Обработайте посуду заранее подготовленным дезинфицирующим раствором
- Выдержите 10-15 минут
- Хорошо промойте проточной водой

Этап 2: Подготовка сусла
- Налейте в кастрюлю 2 литра воды
- Добавьте сусло "Своя кружка" данного набора и хорошо размешайте
- Доведите до кипения
- Кипятите 20-25 минут на медленном огне
- Сусло готово к первичному брожению

Этап 3: Брожение
- В чистую емкость для брожения налейте 18-20 литров воды
- Добавьте 1.0 кг сахара (декстрозы) и тщательно перемешайте*
- Добавьте подготовленное ранее сусло и также тщательно перемешайте. Температура итогового сусла должна быть не более 28°С
- Равномерно засейте поверхность сусла дрожжами. Не перемешивайте!
- Герметично закройте крышку емкости для брожения, установите гидрозатвор.
- Оставьте сусло бродить в тёмном месте при температуре 18-24°С (для ЛАГЕРОВ температура брожения 10-15°С).
- Через 5-7 дней после начала брожения добавьте в ферментер хмель, входящий в состав набора. Чтобы избежать дальнейшей фильтрации, хмель лучше закладывать в нейлоновом (капроновом) мешочке. Оставьте дображивать сусло ещё дней 5-7. Общее время брожения составит 10-14 дней

Этап 4: Розлив
- Добавьте в чистые бутылки декстрозу (сахар) из расчета 9 г (чайная ложка с горкой) на 1 литр пива
- Аккуратно разлейте пиво по бутылкам, не доливая 4-5см до края горлышка
- Плотно закупорьте бутылки и оставьте их для карбонизации на 5-7 дней при комнатной температуре
- Переместите бутылки в прохладное место для созревания на 7-14 дней (для ЛАГЕРОВ и тёмных сортов время созревания может достигать 2-3 месяца).

Этап 5: Пиво готово!

*Для улучшения вкуса конечного продукта в **этапе 3** вместо 1 кг сахара рекомендуется использовать такой же вес заранее подготовленного неохмелённого сусла «Своя кружка».