

Инструкция по использованию солодовых экстрактов Coopers для создания домашнего пива

1. Промыть емкость, в которой будет производиться пивное брожение.

2. Вскипятите в кастрюле сахарный раствор, приготовленный из расчета 3 литра воды и один кг сахара.

3. В процессе закипания сахара, Вы можете подготовить основной ингредиент – солодовый экстракт. Для его подготовки желательно прогреть закрытую банку с солодовым экстрактом Coopers, погрузив ее в горячую воду на 5-10 минут для размягчения содержимого. После разогрева, вылейте содержимое банки в емкость для брожения.

4. Кипяченый сахарный сироп вылейте в бродильную емкость и тщательно размешайте.

5. Далее необходимо добавить холодную питьевую воду в емкость для брожения до достижения общего объема 23-25 литров (именно на такой объем рассчитана одна банка солодового экстракта Coopers). Температура полученной жидкости (будущего пива) должна быть комнатной температурой, в районе 20-25 градусов (это является идеальной температурой для брожения).

6. После подготовки сусла к брожению, добавьте специальные дрожжи, имеющиеся в комплекте солодового экстракта Coopers.

7. Плотно закройте емкость для брожения, чтобы внутрь не попадал воздух. Выделяющийся при брожении пива углекислый газ удобнее всего выводить с помощью гидрозатвора для брожения, при котором брожение протекает максимально эффективно: углекислый газ выходит из герметично закрытой крышки бака, а кислород не попадает.

8. Брожение должно быть обеспечено необходимой для него комнатной температурой. Желательно проводить брожение в темных помещениях. В случае, если у Вас не имеется возможности поддерживать необходимую температуру, рекомендуем Вам решить данную проблему с помощью профессионального комплекта для брожения, снабженного аквариумным нагревателем, с помощью которого Вы сможете выставить необходимую температуру и не волноваться за брожение Вашего домашнего пива.

Брожение длится порядка 5-6 дней в зависимости от сорта пивного экстракта. Гидрозатвор начинает свою работу (булькать, выпуская углекислый газ) через примерно 12 часов, а индикатором прекращения брожения является отсутствие бульканья в гидрозатворе и окончании процесса брожения, после которого Ваше пиво должно быть уже готово.

9. После брожения рекомендуется сливать полученное пиво «с осадка», образуемого в результате брожения. Для этого Вы можете использовать специальные переливные сифоны, либо же, самый простой вариант – использовать улучшенный комплект для брожения или профессиональный комплект для брожения, оснащенные сливным краником, благодаря которому Вы сможете разлить полученное пиво по бутылкам или в другую емкость. Образование газа в пиве обеспечивается вторичным брожением, для реализации которого делается следующее: при розливе домашнего пива по бутылкам, в саму бутылку пива добавляется по 1-2 чайных ложки сахара (по вкусу) на 1 литр пива. Разливать домашнее пиво по бутылкам необходимо не до верха – нужно оставлять по примерно 5 см от горлышка. Сахар лучше всего добавлять растворенный, в виде сиропа, чтобы избежать каких-либо загрязнений пива.

10. После розлива пива по бутылкам, плотно их закройте и встряхните для растворения всего сахара/сахарного сиропа в пиве. После закрытия бутылок, оставьте их примерно на 5 дней для дображивания. В процессе дображивания, Ваше пиво приобретет газированность, красивую пену и до конца сформируется вкус. Важно понимать, что процесс дображивания должен длиться не менее 5 дней, а лучше 2 недели – месяц. Данный процесс рекомендуется проводить в темных помещениях, а пивные бутылки также желательно должны быть выполнены из темного стекла.

11. В завершение пивоварения, как правило, домашнее пиво, приготовленное из солодового экстракта Coopers, маркируют, нанося на бутылки необходимые отметки: сорт пива и дату розлива. Также профессиональные пивовары обычно записывают «для себя» все тонкости приготовления пива: сколько сахара было добавлено в тот или иной момент, сколько и какой воды было использовано в процессе производства того или иного сорта пива.

Приятного пивоварения!