

Инструкция по работе с пивоварней Beer Zavodik

1. Вкрутите в ёмкость краник, тщательно промойте ёмкость для брожения и все остальное оборудование теплой водой и простерилизуйте используя хлорные таблетки Neodisher Cl согласно инструкции. Затем тщательно ополосните проточной холодной водой.
2. Поместите банку с пивным экстрактом в горячую воду на 5-10 минут для размягчения, затем откройте ее и вылейте экстракт в емкость, предварительно добавив в нее 4 литра холодной воды и 2 литра горячей воды.
3. Добавьте в емкость 1 кг. Декстрозы и хорошо размешайте простерилизованной лопаткой. Часть горячей воды налейте в банку, чтобы растворить оставшийся на стенках экстракт.
4. Долейте холодной воды до нужного объема (согласно инструкции на данный сорт). Воду желателно использовать наилучшего качества, от качества воды во много зависит вкус вашего будущего пива. Тщательно перемешайте Ваше пивное сусло. Конечная температура сусла должна быть 18-27 °С. Рекомендуем заранее дополнительно охладить, чтобы конечная температура вашего сусла была в нужно диапазоне и вам не пришлось ждать пока сусло остынет и не рисковать заразить пиво дрожжами из окружающей среды.
5. Когда Вы удостоверитесь, что температура не превышает нормы, добавьте в сусло дрожжи из пакетика, приложенного к банке с экстрактом (под крышкой банки). Высыпайте дрожжи на поверхность равномерно, чтобы не образовались комки. Не оттягивайте момент добавления дрожжей, чтобы ваше будущее пиво не начало взаимодействовать с дикими дрожжами, которые невидимо присутствуют в воздухе.
6. Закройте плотно, до щелчка крышку емкости для брожения, не забыв про уплотнительное кольцо, чтобы не проходил воздух. Установите гидрозатвор (пока не наливая в него воду) и проследите при этом, чтобы резиновая пробка герметично закрыла отверстие в крышке.
7. Перенесите емкость для брожения в помещение (лучше затемненное), где поддерживается стабильная комнатная температура (18-27°C), и где емкость будет стоять во время первичного брожения. Заполните гидрозатвор наполовину холодной кипяченой водой. Оставьте пиво бродить на 5-8 дней, и в течение этого времени не открывайте крышку, т.к. бактерии, находящиеся в воздухе, могут повредить качеству вашего пива.
8. Примерно через 4-24 часов через гидрозатвор начнут выделяться пузырьки углекислого газа. Если гидрозатвор не «булькает», это не значит, что что-то идет не так. Возможно, брожение протекает не очень активно. Если крышка бочонка вздулась и уровень в гидрозатворе поменялся, брожение идет. Примерно через 6 дней (чуть раньше или чуть позже, в зависимости от температуры и сорта пива) брожение прекратится. Признак завершения процесса брожения - прекращение выделения газа через гидрозатвор и выравнивание уровня жидкости в нем. Надежнее убедиться в окончании брожения, применив ареометр АС-3 или рефрактометр.
9. В промытые и простерилизованные бутылки добавьте сахар или декстрозу из расчета 9-10 г. (1 чайная ложка с горкой) на 1 литр пива. Аккуратно, стараясь не взболтать осадок, перелейте пиво в бутылки, не доливая до горлышка 4-5 см. Плотно закупорьте бутылки и несколько раз встряхните, чтобы сахар на дне растворился. Для домашнего пива можно использовать ПЭТ-бутылки, либо стеклянные бутылки (без дефектов!), которые легко закупорить с помощью ручной закупорки. Бутылки с пивом следует хранить при комнатной температуре от 14 дней, после чего переместить в прохладное место (5-12 °С). Если нет такой возможности, то бутылки можно хранить в комнатной температуре и поместить их в холодильник на 1-2 дня до потребления. Если Вы соблюдали все требования к чистоте, готовое пиво может храниться не менее полугода и даже дольше. При подаче пива к столу аккуратно наливайте пиво в стаканы, стараясь не

взбалтывать дрожжевой осадок, выпавший на дно бутылки. Наличие осадка в нефилтрованном пиве обязательно, именно благодаря ему Ваше пиво хранится так долго.

Комплектация домашней мини пивоварни «Beer Zavodik»:

Модель “Beer Zavodik Mini”:

- Емкость для брожения, 33 л. Сделана из качественного пищевого пластика, с плотно закрывающейся крышкой.
- Гидрозатвор с уплотнительной резинкой. Плотно вставляется в отверстие в крышке емкости с помощью резинового уплотнителя. Через гидрозатвор выделяется избыточный углекислый газ, который образуется в процессе брожения. Гидрозатвор не позволяет бактериям проникнуть в емкость и испортить пиво.
- Краник пластиковый. Очень удобен при проверках пива на плотность и разливе пива по бутылкам.
- Уплотнительное кольцо для емкости, 3 мм. Позволяет достичь максимальной герметичности и обеспечивает активную работу - "бульканье" гидрозатвора.
- Жидкокристаллический самоклеющийся термометр. Необходим для контроля температуры во время брожения. Клеится снаружи на бочку и в любой момент показывает температуру содержимого ёмкости.
- Дезинфицирующее средство Neodisher CL (3 таблетки). Необходимо для дезинфекции всего используемого в процессе пивоварения оборудования.
- Переливной сифон с держателем. Гибкая трубка с маленьким краном-фиксатором на конце. Применяется для перелива пива после первичного брожения в бутылки. Позволяет чисто снять с осадка отбродившее пиво, поскольку забирает верхние, более прозрачные слои.
- Солодовый экстракт на 23 литра пива. Экстракты Muntons (Англия), сделаны только из 100% натуральных ингредиентов (солода, воды и специальных сортов хмеля).
- Декстроза-глюкоза, 1 кг. и 0,25 кг. Декстроза, наилучший заменитель белого и коричневого сахара при приготовлении пивного сусла и при добавлении в бутылки, на вторичное брожение. Помогает снизить до минимума привкус дрожжей в готовом пиве. 1 кг декстрозы используется на первичное брожение вместе с экстрактом, 0,25 кг декстрозы добавляется в бутылки при розливе на карбонизацию согласно объему тары.

Модель “Beer Zavodik Standart” (позиции добавляются к комплектации “Beer Zavodik Mini”):

- Ареометр АС-3. Необходим для определения окончания первичного брожения, измерения плотности пива, а так же для определения содержания алкоголя.
- Лопатка-мешалка, 40 см. Помогает без труда размешать большой объем пива и добраться до всех краев емкости.
- Трубка для разлива пива по бутылкам. Позволяет аккуратно, без брызг разлить пиво по бутылкам. Присоединяется к крану.

Модель “Beer Zavodik Premium” (позиции добавляются к комплектации “Beer Zavodik Standart”):

- Укупорка кроненпробками. Устройство для ручной укупорки стеклянных бутылок металлическими кроненпробками.

- Кроненпробки металлические - 80 шт. Для укупорки стеклянной тары.

- Леденцы-декстроза Coopers. Добавляются при розливе пива по бутылкам и помогают избежать появления дрожжевого привкуса в пиве при дозревании в бутылках. Очень удобны в применении.

- Солодовый экстракт 23 литра пива. Экстракты Muntons (Англия), сделаны только из 100% натуральных ингредиентов (солода, воды и специальных сортов хмеля).

ЧТО ПОНАДОБИТСЯ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пивные бутылки.

Хорошо подходят пластиковые бутылки из-под газированных напитков на 0,5-2 литра (бутылки из-под минеральной воды без газа слишком тонки и не годятся для пива). Лучшее пиво получается в стеклянных пивных бутылках (многократных и без дефектов).

Кухонное оборудование.

Открывалка, воронка. Избегайте соприкосновения вашего пива с металлическими предметами, если не хотите, чтобы оно имело металлический привкус!

Процесс подготовки бутылок к розливу достаточно время и труда затратен. В будущем для облегчения этого процесса вы можете приобрести следующее оборудование:

Стойка для мойки и сушки бутылок: Рассчитана на 45-88 бутылок. Очень удобна, позволяет сэкономить массу времени и сил.

Насадка для мойки бутылок: Устанавливается на стойку для сушки и позволяет без труда продезинфицировать и прополоскать бутылки, перед розливом пива экономя массу времени и сил.

Мойка - насадка на кран: Накручивается на кран и очень удобна для ополаскивания бутылок после использования дезинфицирующего средства.

Ошибки, допущенные при мытье и стерилизации, губят много хорошего пива. Всегда помните, что воздух полон бактерий, которые не видны невооруженным глазом. Пивное сусло - идеальная среда для их размножения, поэтому очень важно простерилизовать все предметы, участвующие в приготовлении пива.

Общее правило таково: все, что соприкасается с пивом, должно быть чисто и стерильно. Только в этом случае вы не потеряете ни одной бутылки вашего замечательного напитка.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА СТЕРИЛИЗАЦИИ

1. Сразу после использования посуды и всех приспособлений для приготовления пива промывайте их горячей водой, а емкости следует сразу обрабатывать стерилизующим раствором, чтобы хранить их до следующего пива совершенно чистыми.

2. Не жалейте проточной воды на тщательное ополаскивание всего оборудования после применения любого стерилизующего состава.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СОСТАВЫ

Neodisher Cl, Германия

НЕОДИШЕР ХЛОР - современное чистящее и моющее средство для дома, содержащее 30% активного хлора. Неодишер чрезвычайно удобен в употреблении благодаря тому, что выпускается в виде таблеток, и эффективен при обработке пищевого оборудования и приспособлений из пластика, стекла, стали, керамики, эмали. Как правило, 2 таблеток достаточно для стерилизации всего оборудования, которое задействовано в одной "варке" пива, включая бутылки.

Приготовление раствора

Растворите 1 таблетку в 10 литрах теплой воды (20 °С), при этом получится 0,03% раствор. Промойте все поверхности оборудования этим раствором и оставьте на 10-15 минут. Затем вылейте раствор и тщательно ополосните холодной водой.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ ЕМКостей ДЛя БРОЖЕНИЯ

Начисто вымойте емкость для брожения и мелкие детали немедленно после использования, удалив остатки отработавших дрожжей. Не применяйте жесткие губки, так как это оставит микро порезы на поверхности емкости. Затем промойте все поверхности оборудования рабочим стерилизующим средством согласно инструкции. Наиболее эффективный способ обработки сильно загрязненных емкостей - заполнение их рабочим раствором на 20-30 минут. Если вы не используете бочку для брожения какое-то время, налейте туда немного концентрированного раствора, ополосните им стенки, положите мелкое оборудование и закупорьте. Бочка сохранит стерильность до следующей закладки пива. Не забывайте, что емкость для брожения требует особого ухода после каждых 5-10 циклов брожения, поскольку пластик незаметно поглощает частички находившихся внутри растворов. Залейте бочку доверху холодной водой и всыпьте в нее 3 таблетки Neodisher Cl. Оставьте на ночь. Имеет смысл положить туда же все мелкие приспособления для генеральной очистки. На следующий день промойте все холодной проточной водой.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ МЕЛКИХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ

Непосредственно после использования, все мелкие предметы должны быть промыты и простерилизованы. Не следует забывать их грязными в углу после того, как вы разлили свое пиво по бутылкам и собрались отдохнуть. Лучше потратить еще немного времени, чем потом ехать за новой сифонной трубкой только потому, что старая пролежала грязной, и остатки пива в ней безнадежно высохли. Налейте подготовленный стерилизующий раствор в ведро или тазик, положите туда мелкие части оборудования (гидрозатвор, сифонную трубку, ложку-мешалку и т.д.) на 20 минут, полностью погрузив их в раствор, после чего тщательно промойте все проточной холодной водой. Проще всего совместить эту процедуру со стерилизацией емкостей, когда в них залит раствор.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ БУТЫЛОК

Подготовка чистых бутылок, несомненно, самое трудоемкое занятие для домашнего пивовара. Поэтому, прежде всего, приучите себя споласкивать бутылку всякий раз, когда она освобождается из-под пива, и переворачивать горлышком вниз. В этом случае вы избавитесь от ненужной работы по отмачиванию и отскребанию ершиком грязных бутылок. И самое главное, при стерилизации вы действительно добьетесь

чистоты и будете уверены, что никакой невидимый снаружи грибок не прицепился где-то на дне. Специальные подставки для сушки бутылок пригодятся в любом хозяйстве, а особенно для домашнего пивовара или винодела. Если под рукой нет подставки, полезно иметь хотя бы ящики для бутылок и хранить в них чистые бутылки горлышками вниз. Всевозможные полезные приспособления - насадки на водопроводный кран, ручные и полуавтоматические устройства для мойки и ополаскивания, и т.д. - доступны сегодня для пивовара-любителя. Одно из самых удобных и недорогих устройств, ручной насос с блюдом для стерилизующего раствора, незаменим для стерилизации и мытья бутылок дома. Если же вы не обзавелись какими-либо специальными приспособлениями, пригодится обычная воронка. Из бутылки в бутылку вы переливаете рабочий раствор, оставляя его на стенках на полчаса, затем этим же раствором заливаете пробки. Не забывайте, что пробки и колпачки тоже должны быть простерилизованы.

БЕЗОПАСНОСТЬ!!!

- Никогда не используйте вместе разные стерилизующие средства! Это может вызвать выделение ядовитых веществ, в том числе хлорного газа.
- Не забывайте, что все стерилизующие составы требуют аккуратного обращения. При работе с ними желательно надевать резиновые перчатки и марлевую повязку на лицо - составы летучи и могут вызвать кашель.
- Хорошо проветривайте помещение после обработки оборудования. Храните стерилизующие средства подальше от детей!

Для обеспечения правильного сбраживания не следует беспокоить пиво во время брожения, поэтому создать условия для него нужно заранее. Это означает, что желательно подготовить к брожению сухие дрожжи и необходимо обеспечить подходящую температуру в помещении.

ПОДГОТОВКА ДРОЖЖЕЙ

Дрожжи в процессе создания вашего пива играют огромную роль. Это живые организмы, которые живут по своим законам, и к которым нужно относиться бережно. Для того, чтобы дрожжи быстрее начали работать, их можно подготовить заранее. За 1-2 часа до приготовления сусла налейте немного теплой кипяченой воды 25-28 °С в простерилизованную стеклянную бутылку или стакан, добавьте 1/2 чайной ложки сахара и несколько капель лимонного сока.

Для некоторых сортов вместе с дрожжами под крышкой банки прилагается питательная смесь для дрожжей - достаточно добавить только ее для оживления дрожжей. Высыпьте в сосуд дрожжи из пакетика (не перемешивая) и закройте сверху ватным тампоном либо бумажным полотенцем. Температура воды должна быть на 2-3 градуса выше той, при которой будет проходить брожение. Пока вы разводите пивной экстракт, ваши дрожжи начнут потихоньку "оживать", и к тому моменту, когда вы добавите их в пивное сусло, они будут почти готовы приступить к работе. Вылейте дрожжи, ополоснув стенки бутылки, и тщательно перемешайте сусло.

Вкрутите в вашу емкость краник, наденьте уплотнительное кольцо, не в крышку, а на саму емкость – верно.

Итак, вы приготовили пивное сусло, добавили дрожжи, плотно закрыли крышку и укрепили резиновую пробку с гидрозатвором, добавили в гидрозатвор немного кипяченой воды. Конечно, вы догадались, что бочку следует поставить на табуретку или на стол, то есть выше уровня пола. Перед тем, как вы будете разливать молодое пиво, вам не придется его тревожить. А теперь ваша бочка герметично закрыта и в ней начинается очень важный процесс, от которого зависит будущий результат.

Этот этап - брожение - происходит сам собой абсолютно без вашего участия. Он чрезвычайно приятен и прост - вы лишь проходите мимо вашего пивного заводика, который отзывается бульканьем гидрозатвора, сначала бодрым и энергичным, а в последние дни все более спокойным. Однако для того, чтобы и вы были спокойны за свое пиво в эти 5-8 дней брожения, следует перед этим уделить ему немного внимания.

При брожении вашего пива в результате потребления дрожжами сахара образуются алкоголь и углекислый газ. Газ выделяется через гидрозатвор, который нужен, чтобы предохранить пиво от взаимодействия с воздухом и попадания в пиво вредных бактерий. Алкоголь остается в пиве, и его содержание зависит не только от содержания исходных компонентов, но и от полноты сбраживания пива. Дрожжи при брожении активно размножаются, образуют густую пену сверху, а затем, к окончанию брожения, опускаются на дно.

ТЕМПЕРАТУРА

Частые ошибки в домашнем пивоварении связаны с неправильным температурным режимом. Пивные дрожжи того типа, которые вы используете дома, ведут себя по-разному при различных температурах.

ниже 10°C	Брожение останавливается
11-17°C	Неустойчивое брожение
18-27°C	Идеальная температура
28-32°C	Слишком бурное брожение, разрушение аромата

выше 32°C Дрожжи погибают

Как видно из схемы, нормальная комнатная температура, 18-27°C, идеальна для ваших дрожжей. Кроме того, следует иметь в виду, что лучше всего дрожжи себя чувствуют при стабильной температуре. Исследования показывают, что перепады температуры брожения даже в 3-4 градуса отрицательно сказываются на работе дрожжей и на вкусовых качествах пива. Ваша 30-литровая емкость помогает выровнять температуру, и дрожжи сами по себе создают несколько градусов тепла, пока работают. Однако зимой возможны проблемы, и вам помогут их решить простые нагревательные приборы.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГРЕЛКА

Даже если в вашем помещении довольно прохладно, всего 5 градусов тепла, вы можете добиться нужной температуры с помощью опоясывающей грелки.

Грелку надевают поверх бочки для брожения, опоясывая ее кольцом, на определенной высоте в зависимости от температуры окружающей среды.

Таблица показывает, на какой высоте следует располагать грелку:

Температура	Высота расположения грелки от дна
16°C	4 см
16-20°C	10 см
21-24°C	середина бочки
выше 24°C	выключите грелку, пока температура не упадет до 21°C

ПЕРВИЧНОЕ БРОЖЕНИЕ

Примерно через сутки после добавления дрожжей пиво начинает активно бродить, и углекислый газ выделяется через гидрозатвор. Активное брожение продолжается 2-3 суток, затем идет на убыль. Общее время брожения различно для разных сортов и зависит также от температуры. Как убедиться, можно ли разливать, или нужно еще подождать? Очень просто. Во-первых, об этом скажет поведение гидрозатвора - пузырьки газа прекращают выделяться. Во-вторых, существует специальный прибор ареометр АС-3, которым измеряют плотность домашнего пива и вина.

ПЛОТНОСТЬ ПИВА

Плотность - это основной показатель для пива. На любой пивной этикетке вы обязательно найдете обозначение плотности, выраженное в процентах, наряду с содержанием алкоголя, датой изготовления и другими параметрами. Плотность пива, обозначенная на этикетке, это фактически плотность пивного сусла, которое было поставлено на брожение.

В мире существуют разные системы измерения плотности. В России, в большей части Европы и в США пивовары используют шкалу ареометра (сахарометра), показывающую процент содержания сахара в жидкости (например, 11% - плотность жигулевского пива). В Англии и тех странах, которые исторически испытывают ее сильное влияние, используется величина, определяющая плотность жидкости по отношению к плотности воды, которая принята за 1. Прибор с такой шкалой называется Гидрометром.

Всякий раз, как вы собираетесь измерить плотность пива - а это следует делать перед брожением и по окончании брожения - отлейте немного пива в мензурку. Осторожно погрузите туда ареометр и подождите, пока исчезнут воздушные пузырьки.

Читайте показания на уровне глаз, делая поправку на поверхностное натяжение. Перед брожением ареометр покажет вам начальную плотность пива. Начальная плотность при приготовлении легких сортов пива 9-10 единиц. Для более крепких сортов 13-15 единиц.

По мере превращения сахара в алкоголь плотность уменьшается, и ваш ареометр погружается глубже. К окончанию брожения его показания приближаются к 1-2 единицам. Перед тем, как приступить к разливу, вам следует убедиться, что показания ареометра (так же, как и поведение гидрозатвора) неизменны как минимум 2 дня подряд.

После использования ареометра вымойте и вытрите его насухо и храните в сухом футляре.

Большинство ареометров откалиброваны на показания при температуре 20°C. Внимательно осмотрите шкалу и убедитесь, что на ней нанесена маркировка 20°C.

АЛКОГОЛЬ В ВАШЕМ ПИВЕ

Содержание алкоголя в пиве зависит от того, какое количество сахара присутствовало в пивном сусле. Это означает, что чем выше плотность вашего пива (начального пивного сусла), тем больше сахара в нем содержится, тем больше спирта образуется в результате взаимодействия сахара с дрожжами, то есть после брожения.

Конечно, содержание спирта зависит и от качества самих дрожжей, и от условий брожения - все это определяет насколько правильно и полно дрожжи сброжевают ваше пиво. Плотность до и после брожения вы определяете с помощью Ареометра.

Каждый раз при приготовлении пива вас будут интересовать два показания ареометра.

1. После того, как вы полностью подготовили пивное сусло и еще не добавили дрожжи. Это показание - Начальная плотность.

2. Перед тем, как приступить к разливу пива в бутылки или в кег. Это показание - Конечная плотность.

Для большинства сортов после окончания брожения пиво не должно быть сладковатым на вкус. Если конечная плотность превышает 2,5 единицы, а брожение по всем признакам прекратилось (показания гидрометра неизменны в течении двух дней, уровень воды в гидрозатворе неподвижен и пиво имеет сладкий привкус) - это означает, что по какой-то причине не весь сахар сбродил. В таких случаях полезно добавить еще немного дрожжей и подождать, пока сбродит оставшийся сахар. Так же можно немного крутануть бочонок, подняв дрожжи с осадки и взбодлив их еще немного поработать.

Некоторые сорта, как правило, темные, с особо высокой плотностью пивного сусла, характеризуются и высокой конечной плотностью. Для них естественно сохранение части несброженного сахара. Один из самых ярких представителей - шотландское традиционное пиво Barley Wine (Ячменное Вино), которое обычно сбраживает лишь до 3 единиц конечной плотности.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ АЛКОГОЛЯ В ОБЪЕМЕ

В колонке плотность по ареометру найдите значения Начальной и Конечной плотности, которые показал ваш прибор.

В колонке Алкоголь (%) найдите соответствующие им значения потенциального содержания алкоголя. Вычтите Конечный % из Начального %.

Пример:

Начальная плотность = 14% (1.056) соответствует 7,00% градусам крепости

Конечная плотность = 2,5% (1.010) соответствует 1,00% градусу крепости

7,00% - 1,00% = 6% - предполагаемое содержание алкоголя в вашем пиве.

ТАБЛИЦА ПЛОТНОСТИ ПИВА И ПОТЕНЦИАЛЬНОГО СОДЕРЖАНИЯ АЛКОГОЛЯ

Алкоголь (%)	Плотность по гидрометру	Плотность по ареометру (%)	Алкоголь (%)	Плотность по гидрометру	Плотность по ареометру (%)
0.00	1.002	0.50	7.50	1.060	15.00
0.25	1.004	1.00	7.75	1.061	15.38
0.50	1.006	1.50	8.00	1.063	15.75
0.75	1.008	2.00	8.25	1.065	16.25
1.00	1.010	2.50	8.50	1.067	16.75
1.25	1.012	3.00	8.75	1.069	17.25
1.50	1.014	3.50	9.00	1.071	17.75
1.75	1.016	4.00	9.25	1.073	18.50
2.00	1.018	4.50	9.50	1.075	18.75
2.25	1.020	5.00	9.75	1.076	19.13
2.50	1.022	5.50	10.00	1.078	19.50
2.75	1.024	6.00	10.25	1.080	20.00
3.00	1.026	6.50	10.50	1.082	20.50

Алкоголь (%)	Плотность по гидрометру	Плотность по ареометру (%)	Алкоголь (%)	Плотность по гидрометру	Плотность по ареометру (%)
3.25	1.028	7.00	10.75	1.084	21.00
3.50	1.030	7.50	11.00	1.086	21.50
3.75	1.032	8.00	11.25	1.088	22.00
4.00	1.034	8.50	11.50	1.090	22.50
4.25	1.036	9.00	11.75	1.092	23.13
4.50	1.038	9.50	12.00	1.093	23.25
4.75	1.040	9.88	12.25	1.095	23.75
5.00	1.041	10.25	12.50	1.097	24.25
5.25	1.043	10.75	12.75	1.098	24.50
5.50	1.045	11.25	13.00	1.100	25.00
5.75	1.047	11.75	13.25	1.102	25.50
6.00	1.049	12.25	13.50	1.104	26.00
6.25	1.051	12.75	13.75	1.105	26.25
6.50	1.053	13.25	14.00	1.107	26.75
6.75	1.055	13.38	14.25	1.109	27.25
7.00	1.056	14.00	14.50	1.111	27.75
7.25	1.058	14.50	14.75	1.113	28.2

КАК И ВО ЧТО РАЗЛИВАТЬ ПИВО?

Дображивание:

После брожения молодое пиво отправить на следующую стадию - дображивание - но уже в другом сосуде. На дне емкости для брожения образуется слой дрожжевого осадка, который обязательно нужно удалить. Не следует передерживать сбродившее пиво там же, где оно бродило. Поэтому, как только вы убедились, что пиво готово к разливу, вам следует подготовить те емкости, в которые вы перельете ваше молодое пиво, сняв его с осадка. Это могут быть пивные бутылки или пивные кеги разного размера.

Переливать пиво для дображивания следует очень аккуратно, не взбалтывая осадок. Если пиво бродило при достаточно высокой температуре, следует дать ему прохладный отдых перед разливом, чтобы осадок лучше удержался на дне. Это означает, что емкость для брожения желателно перенести в прохладное место (12-15 °С), не тревожить 1-2 суток, и там же перелить на дображивание.

Эта рекомендация чаще всего невыполнима. Поэтому особое внимание следует уделять самой процедуре переливания пива, потому что она непосредственно отразится на будущем качестве вашего произведения. Используйте сифонную трубку! Даже если ваша бочка имеет краник внизу, старайтесь не пользоваться им для перелива пива. Нижние слои, выливаясь из крана, взбалтывают остатки отработавших дрожжей на дне и влечут их за собой в вашу бутылку. Поберегите ваше будущее пиво - следите, чтобы как можно меньше дрожжей попало в бутылки.

Для этого существует сифонная трубка с удлинителем. Удлинитель опускается в бочку и через защитный колпачок забирает верхние слои пива. За счет разницы уровней - ваши бутылки стоят ниже - пиво начнет переливаться вниз. «Стоппер» на конце трубки сифона вы перекрываете всякий раз, как переносите его от одной бутылки к другой.

По мере снижения уровня пива в бочке удлинитель опускают все ниже, и, когда он уже близок ко дну, вы можете решить, нужна ли вам последняя взбаламученная бутылка, или вы запросто выливаете остатки.

Храните пиво в темном месте - при брожении, и особенно при дображивании и созревании. Солнечный свет разрушительно действует на пиво!

БУТЫЛКИ

Не используйте тару для негазированной минеральной воды - они недостаточно плотные и не выдерживают давления углекислого газа, который образуется внутри при дображивании.

Пластиковые бутылки можно туго закупоривать завинчивающимися колпачками, и по ним удобно судить о готовности пива перед тем, как переносить его в прохладное место для созревания. Бутылки раздуваются при дображивании и становятся очень крепкими на ощупь. Пластиковые бутылки из-под напитков не следует использовать для домашнего пива вторично из-за опасности заражения бактериями.

Стеклянные бутылки идеально годятся для домашнего пива, и самое вкусное пиво - вы в этом сможете убедиться сами - вызревает именно в стеклянных бутылках. Старайтесь подбирать для своего пива бутылки из темного стекла, как это делают на хороших пивоварнях. Исключительно удобны импортные бутылки, в частности, немецкие, со встроенной бугельной пробкой. Такие бутылки очень легко закупоривать и можно использовать многократно.

РУЧНАЯ УКУПОРКА

Для герметичного закрывания обычных пивных бутылок применяют металлические кроненпробки. Существуют простые ручные и полуавтоматические устройства, которые позволяют одним движением герметично закупорить бутылку металлической пробкой. Самые простые имеют два рычага и магнитную ловушку для пробки.

Пробку устанавливают в ловушке, укупорочное устройство надевают на горлышко бутылки, и двумя руками плавно, но сильно разводят в стороны рычаги. Бутылка герметично закрыта.

При наполнении бутылок закупоривайте их не сразу, а выдержите паузу в несколько минут. Это нужно для того, чтобы углекислый газ вытеснил из бутылки воздух, тогда при хранении над пивом останется только подушка из углекислого газа.

Не забывайте очень тщательно промывать и стерилизовать стеклянные бутылки. Замачивайте их, вычищайте ершиком, чтобы исключить даже маленький островок загрязнения внутри. Пробки также нуждаются в стерилизации.

В процессе созревания происходит естественное осветление пива. Остатки дрожжевых клеток осаждаются на дно, и пиво, которое спокойно стоит на своем месте, со временем становится абсолютно прозрачным. Это касается не только светлых сортов, но и темных, типа Биттер. Непрозрачным может остаться пиво типа Портера или Стаута, и то из-за исключительно темного цвета. Но, конечно, к светлым сортам в домашнем пиво-варении традиционно применяются более высокие требования - светлое лагерное пиво должно быть прозрачным, сильно газированным и не иметь чрезмерного запаха дрожжей.

ПРИВКУС ДРОЖЖЕЙ

Легкий дрожжевой тон - это характерная особенность живого, нефильтрованного пива, приготовленного при комнатной температуре с помощью специальных верховых дрожжей. Иногда привкус дрожжей может показаться слишком сильным, и это означает, что на каком-то этапе ваши действия не были достаточно аккуратными.

Прежде всего, правильно переливайте пиво на дображивание, не взбалтывая дрожжевой осадок на дне. Для этого пользуйтесь только сифонном. Немного дрожжей для вторичного брожения попадает в бутылку вместе с пивом, но весь осадок вы должны оставить в бочке. Старайтесь не тревожить готовое пиво в бутылках без необходимости. Если вы перевозите или даже переносите пиво с места на место, обязательно дайте ему хорошенько отстояться в прохладном месте. Правильно разливайте пиво из бутылок, не встряхивая осадок на дне.

Методы получения очень прозрачного пива, требуют дополнительных усилий. Вам понадобится еще одна емкость, а главное - еще больше терпения.

РЕЦЕПТ ЛАГЕРНОГО ПИВА

- Приготовьте пивное сусло и поставьте на брожение, следуя стандартной инструкции при температуре 21 - 24°C. Через три дня начните ежедневно измерять плотность пива гидрометром, и как только она достигнет 2,5% (1.010), аккуратно перелейте сифонной трубкой в другую, разумеется, стерильную, емкость для брожения.
- Поставьте гидрозатвор и оставьте на медленное брожение еще на неделю. В течение этого времени измерений делать не нужно. На восьмой день измерьте плотность. Она должна быть в интервале 1-2% (1.007 - 1.004). Убедитесь в неизменности показаний гидрометра в течение 48 часов.
- Перелейте пиво сифонной трубкой в чистую первую емкость, там смешайте с вторичным сахаром-декстрозой и разлейте по бутылкам. Бутылки рекомендуется держать в теплом месте минимум 14 дней. Созревание в прохладном месте 6 недель.

Для дображивания в бутылки или в кеги добавляется немного сахара. В течение нескольких дней эта небольшая порция декстрозы сбраживается остатками дрожжей, которые сохранились в теле вашего пива после его разлива. Этот период называют еще вторичным брожением. Вторичное брожение необходимо для того, чтобы наполнить молодое пиво углекислым газом - именно тогда это будет пенящийся освежающий напиток, каким должно быть настоящее пиво. После этого у вашего пива помимо тела появится и "голова" - пена над кружкой!

Дображивание происходит при той же температуре, что и основное брожение, возможно, даже на 2-3 градуса выше. При этом в бутылке или в кеге образуется повышенное давление углекислого газа, поэтому необходимо соблюдать определенные правила. Во-первых, нельзя превышать норму вторичного сахара-декстрозы, добавляемого в бутылку или кег. Во-вторых, не следует наполнять доверху бутылки для дображивания, а оставлять некоторое пространство для углекислого газа.

Вторичный сахар добавляется в бутылки перед их наполнением молодым пивом из расчета 9 г на 1 л, то есть на стандартную 0,5-литровую бутылку вам нужно отмерить 1 чайную ложку сахара-декстрозы без горки, и 1 чайную ложку с горкой в бутылку 1 л. Старайтесь добавлять именно такое количество. Если вы не доложите сахара-декстрозы, образуется недостаточно газа, и ваше пиво не будет иметь хорошей пены. Если сахара окажется больше нормы, то он не сбродит полностью, и пиво будет иметь сладковатый привкус.

Если качество сахара вас не очень устраивает, то добавлять его следует в виде сиропа, то есть, вначале, вскипятив в небольшом количестве воды или пива. В этом случае вам останется рассчитать количество сиропа, которое следует добавить в каждую бутылку.

Пиво наливают в бутылки, оставляя по 3-4 см до горлышка. Сахар, заранее насыпанный в бутылки, нужно тщательно растворить, чтобы дображивание закончилось вовремя. Для этого закупоренную бутылку переверните вверх-вниз несколько раз, пока не убедитесь, что сахар полностью растворился.

Идеальный способ добавления вторичного сахара требует дополнительной емкости такого же размера, что и емкость для брожения. Аккуратно перелитое с помощью сифонной трубки в дополнительную емкость молодое пиво перемешивается с сахарным сиропом (и с осветлителем, если вы его используете), а затем разливается по бутылкам. Как раз в этом случае удобно пользоваться в качестве промежуточной емкости бочкой с краном, из которого разлив по бутылкам производится гораздо быстрее.

Если в вашем наборе присутствуют декстроза-леденцы COOPERS, это отличный заменитель сахара, при переработке которого дрожжи выделяют минимальное количество бражного привкуса, который мог бы вам не очень понравиться.

Рекомендуется добавлять:

- 1 леденец на бутылку 0,375 л.
- 2 леденца на бутылку 0,75 л.
- 3 леденца на бутылку 1 л.
- 4 леденца на бутылку 1,5 л.
- 5-6 леденцов на бутылку 2 л.

Данное количество носит рекомендательный характер, и вы можете попробовать разное количество леденцов, чтобы определить, какой вкус для вас максимально подходящий. Важно не увеличивать количество леденцов от базового более чем на 50% в большую и меньшую стороны.

Если в вашем наборе есть Трубка-фильтр, вы можете воспользоваться ей для розлива пива по бутылкам. Соедините трубку-фильтр и краник, откройте кран, трубка-фильтр наполнится пивом, но течь оно не будет до тех пор, пока вы не насадите на трубку-фильтр пустую бутылку и конец трубки не коснется дна бутылки. Лишь тогда бутылка начнет наполняться пивом. Наполняйте бутылку, оставляя 3-5 см до края горлышка, иначе пиво может быть слабо газированным. Наполняйте бутылки, пока емкость почти не опустеет. Приблизительно за 2,5-3 см до дна лучше перестать наполнять бутылки пивом, так как велика вероятность, что в бутылку попадет большое количество дрожжей, что негативно скажется на вкусе пива. Завинтите крепко все бутылки крышками, которые идут в наборе к пивоварне. После закрывания переворачивайте бутылки 3-4 раза, чтобы смешать декстрозу с пивом и декстроза-леденец начал растворяться.

В принципе, ваше пиво готово уже после того, как постояло на дображивании минимум 14 дней. Если вы очень нетерпеливы, можете охладить его и пить. Но не забывайте, что при хранении приготовленного вами нефильтованного пива оно постепенно приобретает присущий данному сорту букет, формируются его вкусовые и ароматические свойства, а кроме того, исчезают нежелательные соединения, которые портят вкус не созревшего пива.

Последняя стадия - созревание - зависит, прежде всего, от сорта пива, и еще от вашего терпения. Светлые, Лагерные сорта требуют большего срока выдержки, в идеале до трех месяцев. Подходящая температура для вызревания светлых сортов 4-10 °С. Темные сорта и сорта типа элей достаточно выдерживать 2-3 недели. Температура для них может быть выше, 10-15°С.

Домашнее пиво может храниться в холодильнике очень долго. В стеклянных бутылках - год и даже более. В пластиковых бутылках и 5-литровых бочонках пиво хранится не менее полугода. В пластиковых кегах рекомендуется хранить пиво до 3-х месяцев. Не забывайте о дегустации вашего пива, ведь вам интересно проверить, как оно изменяется со временем.

Полезно маркировать каждую бутылку, чтобы точно узнать, когда сделан тот или иной сорт и проследить его качество. Контрольная дегустация - дело серьезное! Конечно, самый роскошный способ маркировки - это наклеивание этикетки на бутылку с домашним пивом. На этикетках есть специально отведенное место, где вы можете вписать название сорта и дату, когда эта бутылочка была разлита и поставлена на дображивание.

Не забывайте, что вы приготовили нефiltroванное пиво, и в этом его огромное преимущество перед любым бутылочным или баночным пивом, которое вы можете купить в магазине. Вы прекрасно знаете, из чего сделано ваше пиво, вы знаете, что туда не добавлено консервантов и стабилизаторов. Вы знаете, что оно отлично выдержано, и возможно, является результатом вашего творческого эксперимента.

Даже если иногда вы чувствуете очень легкий дрожжевой привкус, вы знаете, что это обусловлено использованием специальных верховых дрожжей, которые позволили приготовить ваше пиво в комнатных условиях и которые, как и все другие компоненты, имеют превосходное качество.

Еще вы знаете, что ваше пиво содержит ценнейшие микроэлементы и витамины, которые чрезвычайно благотворно действуют на организм. И мы предполагаем, что вы не станете злоупотреблять вашим вкусным пивом, если ожидаете от него какой-то пользы. Чем отличается лекарство от яда? Правильно, дозой.

Наливайте ваше первое пиво сами. Не забудьте, что на дне бутылки всегда есть небольшой слой дрожжевого осадка, который может нарушить прозрачность пива, когда вы наполняете стакан. Аккуратно наклоняйте бутылку, и старайтесь разлить ее сразу, не ставя на стол, чтобы не потревожить осадок.

Не забывайте о том, что пиво не только хранят в холоде, но и подают охлажденным. Самая низкая температура, около 8°C, принята для прозрачных лагеров, поскольку они считаются освежающими напитками и предназначены для утоления жажды.

Большинство темных сортов, которые в Англии называются элями, принято разливать при температуре 12-15°C. Кстати, эти более спокойные сорта могут не быть так же сильно насыщены углекислым газом, как лагеры. Английские эли превосходно получаются в домашних условиях. Они менее капризны в изготовлении, не требуют особо долгого срока созревания и лучше всего подходят для тех, кто не хочет уделять домашнему пиву излишнего внимания и времени.

Крепкие сорта пива - ячменное вино, стауты и некоторые другие принято употреблять как согревающие, а иногда и десертные напитки, и их подают при температуре, близкой к комнатной.