



Как приготовить пиво из солодового  
экстракта

1. Очистите и дезинфицируйте все оборудование. Оторвите пивные дрожжи со дна пакета с экстрактом. Нагрейте до кипения бл воды и вылейте туда содержимое пакета. Сюда же добавьте 1 кг глюкозы хорошо перемешайте. Небольшим кол-вом горячей воды прополощите пакет с остатками экстракта.
2. Перелейте содержимое в ферментер и добавьте 17 л прохладной воды. Температура полученного сусла должна быть 20-25\*С. Тем временем регидрируйте дрожжи из пакетика – возьмите 0,3л теплой (30\*С), кипяченой воды и рассыпьте дрожжи по поверхности, не перемешивайте пока дрожжи сами не осядут на дно (10-15 мин) Затем хорошо взболтайте и добавьте в сусло.
3. Закройте и хорошо взболтайте ферментер (2-3 минуты).
4. Поставьте на гидрозатвор и оставьте бродить (5-10 дней при температуре 18-24\*С)
5. Когда гидрозатвор перестал «булькать» аккуратно разлейте пиво по бутылкам с добавлением «праймера» глюкозы из расчета 8 грамм на литр, закройте бутылки и поставьте в теплое место (18\*-24\*С) для насыщения пива углекислотой (для карбонизации) на 5-7 дней.
6. Ежедневно встряхивайте бутылки, пока они плотно не надуются (если это ПЭТ бутылки). При разливе в стекло обязательно сделайте «контрольную» ПЭТ бутылку для контроля углекислого газа.
7. После того, как пиво насытилось углекислотой – поместите бутылки в прохладное место (10-18\*С) для созревания.
8. Через 2-3 недели наслаждайтесь своим собственным пивом.

