

FINLANDIA

HOME BREW

Набор для приготовления домашнего пива «Финляндия»

В составе набора: солодовый экстракт, пивные дрожжи

Ингредиенты солодового экстракта: ячменный солод, экстракт хмеля.

Вес и энергетическая ценность солодового экстракта указаны на банке.

Хранить в прохладном месте.

Срок годности указан на дне банки.

Инструкция по приготовлению домашнего пива «Финляндия» за три недели

Чистота. Прежде всего простерилизуйте и промойте проточной водой все емкости и приспособления, которые Вы будете использовать в приготовлении пива. Для стерилизации лучше всего использовать составы, специально предназначенные для домашнего пивоварения.

Вода. Используйте для приготовления пива только ту воду, в чистоте которой Вы не сомневаетесь. При необходимости прокипятите весь объем и охладите ее до комнатной температуры. Вода предназначенная для приготовления пивного сусла, должна быть богата кислородом, самый простой способ аэрации - это переливание воды из одной емкости в другую и обратно, хотя бы один раз.

Параметры. При приготовлении пива из наборов Финляндия используйте прилагаемую таблицу для определения нужного количества сахара и объема воды, так как эти показатели отличаются для различных сортов.

Приготовление пивного сусла

Вылейте содержимое банки, концентрат пивного сусла, в емкость для брожения, добавьте 2 литра кипящей воды и сахар (см. колонку 5 Таблицы). Тщательно размешайте и доведите чистой питьевой водой, до полного объема (см. колонку 4 Таблицы). Снова перемешайте. Температура пивного сусла перед добавлением дрожжей должна быть 20-25⁰С.

Основное брожение

Аккуратно и равномерно высыпьте дрожжи из пакетика, который находится под крышкой банки, на поверхность пивного сусла.

Закройте емкость плотной крышкой, установите гидрозатвор и налейте в него кипяченой воды до уровня отметки. Брожение продолжается до 7 дней при комнатной температуре (20-25⁰С) в зависимости от количества добавленного сахара. При этом через гидрозатвор выделяются пузырьки углекислого газа.

Окончание брожения можно определить по прекращению активности в гидрозатворе, либо с помощью гидрометра – прибора для измерения плотности пива.

Розлив

В промытые и простерилизованные бутылки добавьте сахар из расчета 9г. На 1л. Пива (1 чайная ложка без горки на пол литра). Аккуратно, стараясь не взболтать осадок, перелейте пиво в бутылки, не доливая до горлышка- 4-5 см. Для перелива лучше всего использовать сифонную трубку с краником или зажимом. Очень плотно закупорьте бутылки и сильно встряхните, чтобы сахар на дне полностью растворился. Для домашнего пива можно использовать ПЭТ-бутылки из под газированной воды, либо стеклянные пивные бутылки (без дефектов!), которые легко закупорить металлической кроненпробкой с помощью ручного укупорочного устройства.

Дображивание и созревание

Бутылки с пивом следует хранить при комнатной температуре 5-7 дней, после чего переместить в прохладное место (5-10⁰С). Если Вы соблюдали все требования к чистоте, готовое пиво может храниться не мене полугода и даже дольше. При подаче пива к столу аккуратно наливайте в стаканы, стараясь не взбалтывать осадок, выпавший на дно бутылки. Наличие осадка в нефилтрованном пиве обязательно, именно благодаря ему Ваше пиво храниться так долго.

Из 5 наборов для домашнего пивоварения «Финляндия» несложно приготовить 12 превосходных сортов пива, аналогичных по вкусовым характеристикам знаменитым европейским сортам.

Наименования наборов для домашнего пивоварения Финляндия, вес 1 банки нетто	Домашнее пиво, приготовленное из наборов Финляндия, может быть разных типов	Пиво может быть разной крепости по Вашему желанию	Т.к. из одной банки можно приготовить разное его количество	Если на брожение добавить сахара больше или меньше	И тогда плотность Вашего пива будет различаться	Так же, как и содержание алкоголя в объеме
1	2	3	4	5	6	7
Lager 1.5 кг Лагер	Легкое светлое пиво с едва выраженным хмелевым тоном, типа немецкого Export Hell	Нормальное Легкое	18л 23л	1 кг 1 кг	12% 9,5%	5,3% 3,8%
Premium Lager 1.5 кг Премиум Лагер	Освежающее светлое пиво типа Pilsner с неповторимым хмелевым ароматом	Нормальное Легкое	18л 23л	1 кг 1 кг	12% 9,5%	5,3% 3,8%
Talviolut 1.5 кг Зимнее	Плотное темное согревающее пиво мюнхенского типа, замечательно подходящее для прохладной погоды	Нормальное Легкое	18л 23л	1 кг 1 кг	12% 9,5%	5,3% 3,8%
Perinteinen 1 кг Традиционное	Прозрачное янтарное пиво с легким хмелевым оттенком, типа Венского	Нормальное Легкое	15л 20л	1 кг 1 кг	12% 9%	5,3% 3,5%
Tumma 1кг Темное из 1 банки из 2-х банок	Темное Легкое темное	Нормальное Легкое	15л 20л	1 кг 1 кг	12% 9%	5,3% 3,5%
	Типа Портер Темное горькое	Крепкое нормальное	15л 15л	1кг 0,5кг	17% 14%	7,5% 6%

ЖИВОЕ ПИВО ВСЕГДА У ВАС ДОМА!

www.pivovar33.ru

+7 (920) 900 111 5

