

## Подготовка оборудования

Помойте ёмкость и все вспомогательное оборудование (лопатку-мешалку, гидрозатвор и т.п.) тёплой водой с любым щелочным моющим средством (можно использовать средства для мытья посуды). После этого можно приступать к дезинфекции.

### **Дезинфекции оборудования уделите особое внимание!**

Всегда помните, что в воздухе и на всех поверхностях очень много различных бактерий и микроорганизмов, которые не видны невооруженным глазом. Пивное сусло - идеальная среда для их размножения. Очень важно дезинфицировать все предметы, участвующие в приготовлении пива, от упаковки с экстрактом до колпачка гидрозатвора.

Рекомендуем для дезинфекции использовать специализированные кислотные дезинфицирующие средства или средства на основе активного хлора:

- Препараты на основе активного хлора:
- Бытовая химия (чистящие средства) для дезинфекции поверхностей.
- Специализированные средства, например, натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты (Део-хлор, Люир-хлор и т.п.).
- Препараты на кислотной основе. (например, НУК, Brew Clean "Bio San" и т.п.)

Приготовьте и используйте рабочий дезинфицирующий раствор согласно инструкции, на упаковке к выбранному средству.

## Уход за оборудованием после использования

Уделяйте внимание качественной мойке ёмкости после использования, не забывая удалять остатки отработавших дрожжей. Не применяйте жесткие губки, они оставляют микроцарапины на пластике, в которые потом забьются бактерии и микроорганизмы. Рекомендуем менять вашу емкость после 10-15 варок,

так вы будете максимально уверены в наилучших результатах и не будете переживать за готовый продукт из-за износившегося пластика.

## Меры предосторожности

### **Никогда не используйте вместе разные дезинфицирующие средства!**

Смешивание активного хлора с кислотами образует выделение ядовитого хлорного газа.

Все дезинфицирующие составы требуют аккуратного обращения. **При работе с ними используйте средства индивидуальной защиты!**

Хорошо проветривайте помещение после обработки оборудования. Храните дезинфицирующие средства в местах недоступных для детей и животных!

## Приготовление сусла и брожение

- Поместите упаковку пивного экстракта в горячую воду (85 °С) на 5-10 минут для размягчения сусла.
  - Налейте 2 литра горячей воды (70-85 °С) в ёмкость, добавьте экстракт.
  - Добавьте 1 кг сахара, или декстрозы (глюкозы), или не охмелённого солодового экстракта и хорошо размешайте.
  - Долейте холодную воду до нужного объёма (объём см. на упаковке). Тщательно всё перемешайте, чтобы экстракт не остался на дне ёмкости.
- Температура сусла должна быть 18-28 °С, если температура выше необходимой, закройте ёмкость крышкой и подождите пока она опустится до оптимальной. Если температура не превышает нормы, добавьте в сусло дрожжи (пакетик в комплекте к экстракту).
- Высыпайте дрожжи на поверхность равномерно, чтобы не образовались комки.
  - Плотно закройте крышку ёмкости для брожения. Установите гидрозатвор, заполненный кипячённой водой (для надёжности можно использовать

водку/спирт).

- Перенесите ёмкость для брожения в помещение, со стабильной комнатной температурой (19-28 °С), где ёмкость будет стоять во время брожения. Через 4- 48 ч. через гидрозатвор начнет выделяться углекислый газ.
- Оставьте пиво бродить на 7-10 дней. Примерно через 7 дней (чуть раньше или чуть позже, в зависимости от температуры и стиля пива) брожение прекратится. Надёжнее убедиться в окончании брожения можно измерив экстрактивность пива, применив ареометр (она должна быть меньше или равна 2,5%).

## Розлив пива

Подготовьте, исходя из объёма готового пива, и продезинфицируйте бутылки. Добавьте в каждую сахар или декстрозу из расчета 7-10 г (1-2 ч.л.) на 1 литр пива.

**Аккуратно, стараясь не взболтать осадок в ёмкости, разлейте пиво по бутылкам, не доливая до горлышка 3-5 см. Плотно закупорьте бутылки и несколько раз встряхните, чтобы сахар растворился.**

**Бутылки с пивом следует оставить при комнатной температуре на 7-14 дней для карбонизации. Перед дегустацией поместите бутылки в холодильник на 1-2 дня.**

Аккуратно наливайте пиво в бокал, стараясь не взбалтывать дрожжевой осадок, выпавший на дно бутылки. Если Вы соблюдали все условия по дезинфекции и брожению, готовое пиво может храниться не менее 6 месяцев и даже дольше (лучше всего хранить готовое пиво в прохладном месте от 5-12 °С).

**ПРИЯТНОГО ВАМ ПИВОВАРЕНИЯ  
И ДЕГУСТАЦИИ!**

## Алкоголь в вашем пиве

Содержание алкоголя в пиве зависит от того, какое количество сахаров присутствовало в пивном сусле. Это означает, что чем выше начальная экстрактивность вашего сусла, тем больше спирта образуется в результате взаимодействия сахара с дрожжами (после брожения).

Под термином «сахара» подразумевается содержание всех сахаров (смесь простых и сложных), которые содержатся в солодовом экстракте. Они были получены при приготовлении сусла на заводе. Декстроза или столовый сахар, которые вы добавляете вместе с экстрактом - это дополнительные, необходимые для нужной плотности, сахара.

## Определение содержания алкоголя в пиве

При приготовлении пива вас будут интересовать два показания ареометра.

После того, как вы полностью подготовили пивное сусло и еще не добавили дрожжи - начальная экстрактивность. Перед тем, как приступить к розливу пива в бутылки - конечная экстрактивность.

**Большинство пивоваров используют эту простую формулу:**

$$ABV = (EXT 1 - EXT 2) * 0,53$$

- ABV (alcohol by volume) - объемная доля спирта
- EXT 1 - начальная экстрактивность сусла (например 12% brix/plato).
- EXT 2 - конечная экстрактивность готового пива (например 2,3% brix/plato).
- 0,53 - постоянный коэффициент

**Пример: (12-2,3) \* 0,53 = 5,1% ABV**



Пивная  
культура

ВАШ ДРУГ В ПИВОВАРЕНИИ

Производитель и адрес организации  
уполномоченной на принятие  
претензий от покупателей:

ИП Лехнович И.В., 194295,  
РФ, Санкт-Петербург, ул. Фомина, 6.  
[info@pivkult.ru](mailto:info@pivkult.ru)

PIVKULT.RU



Инструкция