

Zestaw zawiera:

słód pszeniczny 3,0 kg; słód pilzneński 1,5 kg; słód monachijski 1,5 kg;
słód Karapils 0,5 kg; słód karmelowy ciemny 0,5 kg;
chmiel Lubelski granulat 25 g; drożdże Safbrew S-33

Przygotowanie piwa z zestawu

1. Słody należy ześrutować tak by nie zmielić łuski ziarna na proch i tak aby ziarna były połamane (nie dotyczy w przypadku zestawu ze słodami śrutowanymi)

2. Zacieranie:

- do naczynia zaciernego należy wlać 15 litrów wody i doprowadzić jej temperaturę do poziomu 46°C
- wspypać cały słodowy zasyp i uregulować temperaturę na poziomie 44°C po czym utrzymywać temperaturę przez 10 min.
- wspypać cały słodowy zasyp i uregulować temperaturę na poziomie 52°C po czym utrzymywać temperaturę przez 10 min.
- podnieść temperaturę zacieru do 65°C i utrzymać ją przez 30 min.
- odjąć 1/3 gęstego zacieru i podgrzać w osobnym naczyniu do temperatury 72°C i utrzymywać ją przez 10 min po czym należy tę część zacieru gotować do końca trwania przerwy z punktu 2.c.
- podnieść temperaturę zacieru do 72°C i utrzymywać ją przez 20 min. lub do negatywnej próby jodowej
- podnieść temperaturę zacieru do 75°C (nie należy przekraczać tej granicy temperaturowej)

3. Filtrowanie/wysładzanie

- brzeczki należy przenieść do filtratora lub należy w niej umieścić rurkę filtracyjną
- po ułożeniu się śruty na dnie naczynia należy wysładzać za pomocą czterech trzylitrowych porcji wody o temperaturze 68-74°C (zwiększenie temperatury zabije enzymy a zmniejszenie nie uaktywni ich należycie)

4. Warzenie/chmielenie

- doprowadzić przefiltrowaną brzeczki do wrzenia
- umieścić w brzeczce 10 g chmielu Lubelski i gotować wraz z nim 40 min.
- umieścić w brzeczce 15 g chmielu Lubelski i gotować wraz z nim całość 20 min.
- 10 minut przed końcem odlać wrzącą brzeczki do dwóch butelek 0,5 l i zakapslować

5. Fermentacja

- schłodzić brzeczki do temperatury 20°C za pomocą wysterylizowanej chłodnicy zanurzeniowej (sterylizacja polega np. na umieszczeniu chłodnicy we wrzącej brzeczce na ostatnie 10 minut warzenia/chmielenia) lub poprzez umieszczenie naczynia z brzeczki w wanie i otoczenie jej zimną wodą.
- zadanie brzeczki rehydratyzowanymi drożdżami Safbrew S-33 [rehydratacja polega na wsypaniu drożdży do jałowej wody (przegotowanej) o temperaturze 20°C w wysterylizowanym naczyniu (np. wyparzony i ostudzony słoik)]
- fermentację burzliwą przeprowadzać w temperaturze 18-22°C przez 6-7 dni
- zlać młode piwo znad osadów i ponownie umieścić w fermentorze
- fermentację cichą przeprowadzić w temperaturze 16-20°C przez 7-10 dni

6. Refermentacja/kondycjonowanie

- wlać do naczynia lub pustego fermentora zapasteryzowaną brzeczki z butelek, o których mowa w punkcie 4.e i zalać ją zlanym znad osadów młodym piwem.
- piwo zakapslować lub zabecznować
- przetrzymać piwo w temperaturze pokojowej 24 godziny w lecie lub 48 godzin w zimie
- po minimum 8 tygodniowym leżakowaniu w temperaturze poniżej 10°C piwo nadaje się do spożycia
- piwo przechowywać w temperaturze poniżej 10°C