

Zestaw zawiera:

słód pilzneński 2,5 kg; słód monachijski 2 kg; słód karmelowy jasny 0,5 kg;
słód karmelowy ciemny 0,1 kg; chmiel Marynka granulata 25 g;
chmiel Lubelski granulata 50 g; drożdże Safale US-56

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 55°C
- wspypać cały słodowy zasyp i uregulować temperaturę na poziomie 52°C po czym utrzymywać temperaturę przez 5 min.
- podnieść temperaturę zacieru do 66°C i utrzymać ją przez 40 min.
- 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)

[opcje:

- można zrezygnować z punktu 2.a -lecz może to wpłynąć negatywnie na jakość piany w gotowym piwie
- piwo można zacierać 'po angielsku', należy wtedy podgrzać wodę do temperatury 74°C, następnie trzeba wysypać do naczynia słód, przemieszać zacier i pozostawić go na jedną przerwę długości 60-70 min i podgrzać go jedynie jeżeli temperatura miałaby spaść poniżej 64°C; takie zacieranie jest prostsze i szybsze, stosują je piwowarowie domowi z wysp brytyjskich]

3. Filtrowanie/wysładzanie

- brzeczkę należy przenieść do filtratora lub należy w niej umieścić rurkę filtracyjną
- po ułożeniu się śrutu 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 należyście)

4. Warzenie/chmielenie

- doprowadzić przefiltrowaną brzeczkę do wrzenia
- umieścić w brzeczce cały chmiel Marynka i gotować wraz z nim 20 min.
- umieścić w brzeczce 25 g (połowa saszetki z zestawu) chmielu Lubelskiego i gotować całość 20 min
- umieścić w brzeczce 25 g (połowa saszetki z zestawu) chmielu Lubelskiego i gotować całość 20 min
- 10 minut przed końcem odlać wrzącą brzeczkę do dwóch butelek 0,5 l i zakapslować

5. Fermentacja

- schłodzić brzeczkę 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 brzeczka w wanie i otoczenie jej zimną wodą.
- zadanie brzeczki rehydratyzowanymi drożdżami Safale US-56 [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 18-20°C przez 4-5 dni
- zlać młode piwo znad osadów i ponownie umieścić w fermentorze
- fermentację cichą przeprowadzić w temperaturze 18-22°C przez 7-10 dni

6. Refermentacja/kondycjonowanie

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