

Zestaw zawiera:

słód pilzneński 4 kg; słód Karapils 0,3 kg; słód monachijski 0,2 kg;
chmiel Lubelski granulaty 100 g ; drożdże Saflager S-23

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:

- a. do naczynia zaciernego należy wlać 15 litrów wody i doprowadzić jej temperaturę do poziomu 55°C
- b. wspanać cały słodowy zasyp i uregulować temperaturę na poziomie 52°C po czym utrzymywać temperaturę przez 5 min.
- c. podnieść temperaturę zacieru do 65°C i utrzymać ją przez 30 min.
- d. podnieść temperaturę zacieru do 72°C i utrzymywać ją przez 20 min. lub do negatywnej próby jodowej
- e. 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

- można zastosować dekot; należy wtedy w punkcie 2.c odjąć do innego naczynia 1/3 gęstego zacieru, którą trzeba podgrzać do temperatury 72°C i przetrzymać w niej 10 minut a następnie doprowadzić do wrzenia (w tym czasie pozostała część zacieru cały czas spoczywa na przerwie temperaturowej opisanej w punkcie 2.c); po zagotowaniu dekotu i upływie czasu przerwy 65°C w głównym naczyniu dekot wlewa się do pozostałej części i przystępuje do punktu 2.d - opcja ta spowoduje wzbogacenie smaku przyszłego piwa o nuty słodowe]

3. Filtrowanie/wysładzanie

- a. brzeczki należy przenieść do filtratora lub należy w niej umieścić rurkę filtracyjną
- b. 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

- a. doprowadzić przefiltrowaną brzeczki do wrzenia
- b. umieścić w brzeczce 30 g chmielu Lubelski i gotować wraz z nim 30 min.
- c. umieścić w brzeczce 30 g chmielu Lubelski i gotować wraz z nim całość 20 min.
- d. umieścić w brzeczce 40 g chmielu Lubelski i gotować wraz z nim całość 7 min.
- e. 10 minut przed końcem odlać wrzącą brzeczki do dwóch butelek 0,5 l i zakapslować

5. Fermentacja

- a. 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.
- b. zadanie brzeczki rehydratyzowanymi drożdżami Saflager S-23 [rehydratacja polega na wsypaniu drożdży do jałowej wody (przegotowanej) o temperaturze 20°C w wysterylizowanym naczyniu (np. wyparzony i ostudzony słoik)]
- c. fermentację burzliwą przeprowadzać w temperaturze 10-15°C przez 6-7 dni
- d. zlać młode piwo z osadów i ponownie umieścić w fermentorze
- e. fermentację cichą przeprowadzić w temperaturze 5-10°C przez 7-10 dni

6. Refermentacja/kondycjonowanie

- a. wlać do naczynia lub pustego fermentora zapasteryzowaną brzeczki z butelek, o których mowa w punkcie 4.e i zalać ją zlanym z osadów młodym piwem.
- b. piwo zakapslować lub zabezczkować
- c. przetrzymać piwo w temperaturze pokojowej 24 godziny w lecie lub 48 godzin w zimie
- d. po minimum 6 tygodniowym leżakowaniu w temperaturze poniżej 10°C piwo nadaje się do spożycia
- e. piwo przechowywać w temperaturze poniżej 10°C