

Zestaw zawiera:

słód pilzneński 2 kg; słód monachijski 2 kg; słód czekoladowy 0,25 kg
słód barwiący 0,1 kg; chmiel Lubelski granulat 50 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:

- 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 65°C i utrzymać ją przez 40 min.
- podnieść temperaturę zacieru do 72°C i utrzymywać ją przez 30 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
- 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

- brzeczkę 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 należyście)

4. Warzenie/chmielenie

- doprowadzić przefiltrowaną brzeczkę do wrzenia
- umieścić w brzeczce 30 g chmielu Lubelski i gotować wraz z nim 30 min.
- umieścić w brzeczce 10 g chmielu Lubelski i gotować wraz z nim całość 20 min.
- umieścić w brzeczce 10 g chmielu Lubelski i gotować wraz z nim całość 10 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 Saflager S-23 [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 10-15°C przez 6-7 dni
- zlać młode piwo z osadów i ponownie umieścić w fermentorze
- fermentację cichą przeprowadzić w temperaturze 5-10°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 z osadów młodym piwem.
- piwo zakapslować lub zabecznować
- przetrzymać piwo w temperaturze pokojowej 24 godziny w lecie lub 48 godzin w zimie
- po minimum 6 tygodniowym leżakowaniu w temperaturze poniżej 10°C piwo nadaje się do spożycia
- piwo przechowywać w temperaturze poniżej 10°C

Sklep Piwowar.biz życzy udanego warzenia i smacznego piwa !!!