

Шаг 1

Перед началом работы внимательно ознакомьтесь с инструкцией и убедитесь, что у Вас есть все необходимые компоненты:

- Ёмкость-пивоварня (1 шт.)
- Жёлтый колпачок (1 шт.)
- Упаковка дрожжей (1 шт.)

Положите ёмкость-пивоварню на ровную поверхность. Открутите белый колпачок и снимите пломбу. С помощью мерной ёмкости налейте в ёмкость-пивоварню 3 л прохладной (18-25°C) кипяченой или бутилированной воды. Закрутите белый колпачок до упора, чтобы вода не выливалась из ёмкости. Для равномерного распределения жидкости внутри, аккуратно потрясите ёмкость-пивоварню.

Шаг 2

Открутите белый колпачок.

Откройте упаковку с дрожжами и высыпьте дрожжи в ёмкость-пивоварню.

Налейте ещё 10 л прохладной (18-25°C) кипяченой или бутилированной воды, чтобы в общей сложности получилось 13 л воды.

Шаг 3

Убедитесь, что место куда закручивается колпачок идеально чистое снаружи и внутри.

Если необходимо, протрите его начисто бумажной или спиртовой салфеткой.

Аккуратно закрутите жёлтый колпачок до касания, но **НЕ ЗАТЯГИВАЙТЕ**.

ВНИМАНИЕ: Жёлтый колпачок предназначен для сбрасывания излишнего давления, образующегося в процессе брожения пива. При чрезмерно сильном затягивании колпачка сброс давления становится невозможным, что может привести к повреждению ёмкости-пивоварни и вытеканию пива.

Оставьте ёмкость-пивоварню на 14 дней в помещении с температурой от 18 до 25°C в месте, защищенном от прямых солнечных лучей. Идеальная температура для брожения 20-22 °C.

ВНИМАНИЕ: Ёмкость-пивоварня должна стоять вертикально на ровной поверхности, а дно пивоварни должно быть полностью выпрямлено для максимальной устойчивости.

В течение следующих 3-4 дней ёмкость-пивоварня может надуться и стать твёрдой, что связано с процессом брожения пива. Если ёмкость надуется слишком сильно, слегка

ослабьте жёлтый колпачок, чтобы снять излишнее давление. После, закрутите колпачок до касания, не затягивая.

Через 14 дней переместите ёмкость-пивоварню в прохладное место с температурой от 15 до 18°C на 2 недели. Если такой возможности нет, оставьте молодое пиво «созревать» в течение этого срока при температуре от 18 до 25 °C.

Шаг 4

Примерно через 28 дней Ваше пиво будет готово к употреблению и сохранит свои превосходные вкусовые качества ещё в течение месяца.

Пиво содержит естественный дрожжевой осадок. Чтобы уменьшить его количество в бокале, рекомендуется перед дегустацией поместить ёмкость-пивоварню в холодильник на 1-2 дня и не трясти в дальнейшем.

ВНИМАНИЕ: Первые 200-300 мл будут достаточно мутными. Если после этого пиво не станет прозрачнее, то оставьте ёмкость в холодильнике ещё на 1-2 дня для осветления.

Дополнительная карбонизация

Готовое пиво будет слабогазированным, как английское бочковое пиво. Чтобы сделать пиво более газированным, разлейте его по ПЭТ-бутылкам с добавлением 9 г (1 чайная ложка с горкой) декстрозы или обычного сахара на 1 литр пива. Оставьте на 1-2 недели при комнатной температуре.