

1. Промойте и продезинфицируйте всё оборудование.
2. Поместите банку в горячую воду на 5-10 минут для размягчения экстракта.
3. Вылейте содержимое банки в ёмкость. Добавьте 1 кг декстрозы или сахара, или не охмелённого солодового экстракта для достижения лучшего результата.
4. Добавьте 2-3 литра кипятка. Помешивая, доведите объём до 22-23 литров, добавляя холодную чистую воду.
5. Тщательно перемешайте и удостоверьтесь, что все компоненты растворились, и температура жидкости не превышает 28°C.
6. Внесите дрожжи (пакетик под крышкой) в сусло, равномерно распределив их по поверхности, закройте ферментер и поставьте в тёмное место при комнатной температуре (18-28°C) на 6-9 дней для брожения.
7. Окончание брожения можно определить по ареометру, когда показания конечной плотности будут ниже или равны 2%.
8. Разлейте пиво по бутылкам, добавляя небольшое количество декстрозы или сахара (7-9 грамм на 1 литр) для карбонизации.
9. Поставьте плотно закрытые бутылки в тёмное место при комнатной температуре, минимум на 7-14 дней.
10. Перед дегустацией поставьте пиво в холодильник на 1-2 дня.

Рекомендуем хранить готовое пиво при температуре от 4 до 12°C.