

Инструкция

Из этой инструкции Вы узнаете, как из солодового экстракта, который идет в комплекте с мини-пивоварней Инпинто, приготовить настоящее живое нефильтованное пиво.

Приобретая другие солодовые экстракты, Вы сможете приготовить любой сорт пива на Ваш выбор.

Что в комплекте:

Бочонок Inpinto

Крышка бочонка

Краник с шайбой и гайкой

Экстракт солода

Кукурузный сахар (не для всех комплектаций)

Дрожжи

Очищающее средство

Инструкция

Вам потребуется:

Металлическая или пластиковая ложка
(НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЕРЕВО!)

Для размешивания сусла

Миска (или глубокая тарелка)

Для того, чтобы положить
продезинфицированные части

Бокал объемом 300 мл

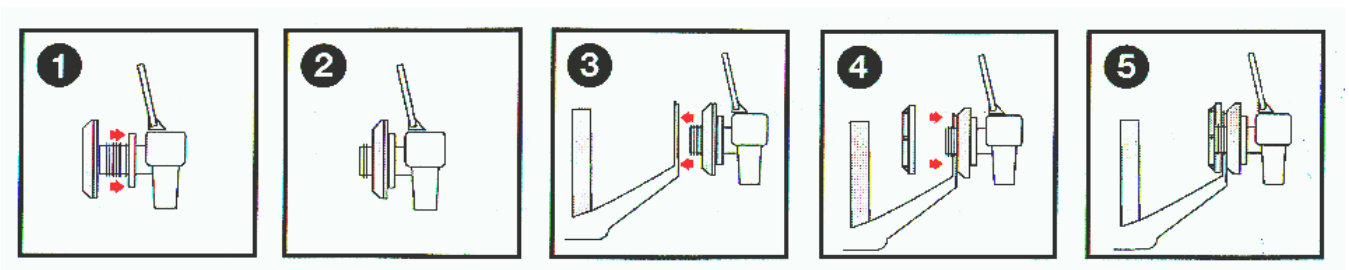
Для разбраживания дрожжей

Сахар-песок
Бутылки, общим объемом 9 л

Для дображивания, газирования
и хранения пива

Шаг 1: Установка краника

Наденьте шайбу на краник - плоской стороной к кранику. Вставьте краник в отверстие в стенке бочонка и надев вторую шайбу, накрутите гайку на резьбу краника внутри бочонка. При затягивании НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ пассатижами или ключом. Придерживая гайку, поверните краник до нужного положения. Налейте в бочонок небольшое количество воды и проверьте соединение на герметичность.



Шаг 2: Дезинфекция оборудования

Дезинфекция - самый важный этап в процессе приготовления пива, т.к. это убивает микроскопические бактерии, дикие дрожжи и плесень, которые могут испортить вкус Вашего пива. ВСЕ ОБОРУДОВАНИЕ, с которым будет контактировать Ваше пиво, должно быть продезинфицировано.

1. Налейте в собранный бочонок 3-4 литра теплой воды и растворите половину очищающего средства из комплекта в соответствии с инструкцией по его применению.
2. Ополосните проточной водой ложку, миску и бокал.
3. Поместите ложку в бочонок. Закрутите крышку и взболтайте содержимое, чтобы раствор промыл изнутри бочонок и крышку.

ВНИМАНИЕ: Горловина бочонка имеет специальные каналы для вентиляции, через которые жидкость вытечет, если бочонок переворачивать вверх дном.

4. Несколько раз откройте и закройте краник, чтобы промыть его дезинфицирующим раствором.
5. При помощи краника налейте раствор из бочонка в миску и бокал.
6. Оставьте дезинфицирующий раствор в бочонке МИНИМУМ НА 10 МИНУТ.
7. Слейте раствор и выложите ложку в очищенную миску.
8. Сполосните бочонок проточной водой, а также пропустите воду через краник, чтобы промыть внутреннюю поверхность краника.
9. Промойте под проточной водой бокал, ложку и миску.

Шаг 3: Подготовка дрожжей

1. Возьмите маленький пакетик с дрожжами под крышкой банки с суслом. Если в комплекте 2 пакетика — используйте оба пакетика
2. Налейте в чистый бокал 300 мл теплой подготовленной воды, убедитесь что температура воды не превышает 35 градусов. Не размешивая пересыпьте в воду дрожжи из комплекта и оставьте на 30-40 минут. Постепенно дрожжи опустятся на дно бокала, после чего начнется процесс их разбраживания.

Шаг 4: Подготовка сусла

1. В бочонок налейте около 4 литров подготовленной прохладной воды.
2. В чистую кастрюлю налейте около 1 литра подготовленной воды, поставьте кастрюлю на огонь и доведите воду до кипения.
3. Если экстракт солода в Вашем комплекте представляет собой сироп в одной или нескольких жестяных банках (охмеленный HME и неохмеленный UME экстракт) – подогрейте все банки из комплекта, чтобы сироп стал более текучим, и вылейте содержимое всех банок в кастрюлю с кипящей водой.
4. Если в вашем комплекте предусмотрен кукурузный сахар и одна банка с охмеленным экстрактом (HME) Также высыпьте в кастрюлю содержимое пакета с кукурузным сахаром, если он предусмотрен в Вашем комплекте.
5. Помешивая, вновь доведите содержимое до кипения, затем уберите с огня.
6. Перелейте сусло в бочонок, в который предварительно была налита холодная вода (см.п.1).
7. Долейте в бочонок воды до объема 9 литров

Шаг 5: Основное брожение

Для того, чтобы Ваше пиво сбродило, обычно требуется около 7 дней при температуре 18-25°C. В зависимости от активности дрожжей, первичное брожение может занимать больше или меньше времени.

1. Содержимое бокала с подготовленными дрожжами размешайте и перелейте в бочонок с суслом. Тщательно размешайте сусло с дрожжами.
2. Поставьте бочонок с суслом в месте с температурой 18-25°C, недоступном для прямых солнечных лучей.
3. Если после 36 часов на поверхности сусла не появится белая пена, необходимо снова интенсивно перемешать весь объем.
4. Время брожения зависит от плотности пива и температуры брожения: чем плотнее пиво и чем ниже температура, тем медленнее идет брожение.

ВНИМАНИЕ: Не открывайте крышку бочонка, пока идет первичное брожение, это может испортить пиво. В бочонке предусмотрены каналы для вентиляции, исключая возможность его взрыва в процессе брожения.

5. Определить, что первичное брожение окончено, можно по следующим признакам:
 - молодое пиво теряет сладость, вкус уже пивной, но пиво не насыщено углекислым газом;
 - пена исчезла, видна поверхность жидкости;
 - пиво относительно прозрачно, без взвеси, дрожжи осели на дно толстым слоем.

ЕСЛИ В ВАШЕМ КОМПЛЕКТЕ НЕ ПРЕДУСМОТРЕНЫ БУТЫЛКИ

Перед тем, как переходить к розливу пива, подготовьте ПЭТ, стеклянные либо керамические бутылки с пробками, общим объемом 9 литров. Убедитесь что есть возможность герметичной укупорки бутылок СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ТЕ БУТЫЛКИ, В КОТОРЫХ РАНЕЕ НАХОДИЛИСЬ ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ ИЛИ КОТОРЫЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ НАПИТКОВ ПОД ДАВЛЕНИЕМ.

Шаг 6: Дезинфекция бутылок

1. Наполните емкость объемом 4-5 л теплой водой и растворите половину очищающего средства из комплекта в соответствии с инструкцией по его применению
2. Наполните раствором бутылки примерно на треть. Закрутите крышки на бутылках и интенсивно взболтайте.
3. Оставьте бутылки стоять с раствором МИНИМУМ НА 10 МИНУТ.

Шаг 7: Розлив и дображивание

1. Тщательно промойте бутылки и крышки проточной водой.
2. Насыпьте в бутылки сахар-песок, исходя из расчета 9 гр. сахара на 1 литр пива. Так же можно воспользоваться таблицей:

Объем бутылки:	Количество сахара:
0,5 л	1,0 чайная ложка
0,75 л	1,5 ч.л.
1 л	2,0 ч.л.

ВНИМАНИЕ: Слишком большое количество сахара, а также преждевременный розлив пива может привести к взрыву бутылки или к протеканию пива из-за чрезмерного давления. При недостаточном количестве сахара пиво получится пресным и недогазированным.

4. Держа бутылку слегка под наклоном, налейте в нее пиво - так, чтобы оно не доходило около 5 см до верха. Чтобы избежать попадания в бутылку дрожжевого осадка, старайтесь не двигать бочонок во время розлива.
5. Плотнo закрутите крышку и несколько раз встряхните бутылку, пока не увидите, что сахар на дне растворился.
6. Повторите пп. 1-4, пока не перельете все пиво из бочонка.
7. Оставьте бутылки в вертикальном положении на 14 дне в месте с температурой 18-25°C, недоступном для прямых солнечных лучей.
8. Примерно за 24 часа до дегустации пива, Поместите бутылки в бутылки в холодильник (или другое холодное место с температурой 1-5°C) примерно за 24 часа до дегустации пива.

Примечание: можно добиться более изысканного вкуса пива, если поместить бутылки в холодильник (или другое холодное место с температурой 1-5°C) через 5-7 дней после начала процесса дображивания, минимум на 10 дней.

ПОЗДРАВЛЯЕМ!

Вы приготовили себе живое, полезное нефильтованное пиво с большим количеством биоэлементов и витаминов!

Заключение : Уход и хранение

НА ВРЕМЯ, КОГДА ПИВОВАРНЯ НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ, РАЗБЕРИТЕ КРАНИК на отдельные части, промойте в теплой воде с мылом. Краник следует хранить в разобранном состоянии и проводить очистку с дезинфицирующим средством перед каждым приготовлением пива.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ ДЛЯ МЫТЬЯ БОЧОНКА. После приготовления пива вымойте бочонок в теплой воде при помощи мягкой губки и антибактериального мыла.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА И ЖЕСТКИЕ ЩЕТКИ. Бутылки и крышки можно использовать повторно много раз, для этого достаточно после использования промыть их водой.

ПЕРЕД ПОВТОРНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БУТЫЛОК, КРЫШЕК ИЛИ БОЧОНКА, их необходимо продезинфицировать, согласно Шагу 1 данной Инструкции.

Условия гарантии:

1. Обязательное условие для бесплатного обслуживания – правильно заполненная гарантийная карточка с указанной датой продажи, печатью магазина и чеком либо с выписанным счетом. Для устройства предоставляется гарантия на бесплатное обслуживание в течение 12 месяцев со дня его продажи покупателю.
2. На протяжении гарантийного периода, бесплатно заменяются пришедшие в негодность детали и узлы.
3. Любые претензии по поводу качества устройства рассматриваются только после того, как организация, уполномоченная осуществлять обслуживание, проведет его проверку. Контактную информацию организации можно увидеть на гарантийном талоне.
4. Бесплатный гарантийный ремонт не покрывает такие работы как регулировка устройства, его очистка и др., которые описаны в инструкции по использованию устройства, а так же работы по инсталляции устройства.
5. Бесплатное обслуживание действительно только для тех устройств, которые эксплуатировались на территории домашнего хозяйства потребителя, для удовлетворения нужд потребителя и придерживаясь указаний инструкции по эксплуатации.
6. Бесплатное обслуживание не действует в том случае, если устройство использовалось в промышленных либо в профессиональных целях - например, в кафе, в питательных учреждениях и др.
7. Бесплатное обслуживание не применяется для устранения дефектов, появившихся:
 - Во время транспортировки;
 - Вследствие неаккуратного или неправильного использования;
 - В том случае, если на устройстве обнаружены механические либо нанесенные жидкостью или концентрированными парами повреждения, если на него было оказано тепловое или электрическое воздействие, а так же если произведены внутренние либо наружные изменения;
 - Если устройство испортилось вследствие стихийного бедствия или если неполадка произошла из-за умышленной либо неумышленной деятельности покупателя;
 - Если при эксплуатации не придерживались указанных в инструкции по использованию устройства правил;
 - Если использовались химические вещества, не предназначенные для эксплуатации устройства;
 - На запчасти, для которых износ впоследствии использования препарата считается нормальным и срок действия которых зависит от интенсивности эксплуатации препарата;
 - Если в период действия гарантии ремонт устройства был проведен в ремонтной мастерской, не имеющей доверенности от производителя либо продавца устройства на выполнение гарантийного ремонта.