[**Глоссарий**](https://xn--90aoy.xn--p1ai/faq/62)

**Для варки с охмеленным экстрактом.**

Вопросы, с которыми разобраться:

Регидрирование дрожжей.

Приготовление праймера.

Лагерирование.

Проверить термометр щуп в кипящей воде на точность измерения.

Варить буду из Солодового экстракта Finlandia Premium Lager (1.5 кг).

1. [**Мойка оборудования**](https://xn--90aoy.xn--p1ai/blog/ochistka_vashego_pivovarennogo_oborudovanija/2018-10-23-147)

Для очистки всего оборудования от общих загрязнений перкарбонат натрия (кислородный отбеливатель) – персоль (1 столовая ложка на 4 литра воды).

1. [**Дезинфекция**](https://xn--90aoy.xn--p1ai/blog/dezinfekcija_pivovarennogo_oborudovanija/2018-10-30-148)

Кислотное средство для обработки поверхностей с антибактериальным эффектом Brew Clean Bio для антисептической обработки поверхностей оборудования из кислотостойких материалов.

Рекомендуемая рабочая концентрация: 15 – 20 мл средства на 10 л воды. Способы обработки поверхности готовым раствором: протирание, орошение и погружение. Во время использования образуется большое количество пены. После окончания мойки полностью слейте средство и дайте просохнуть оборудованию.

1. **Приготовление сусла**

Кастрюля на 3 л, чтобы прокипятить сусло. Всю воду кипятить не буду.

Небольшая емкость чтобы прогреть саму банку с суслом.

Воды в соответствие с инструкцией к экстракту – от 19л до 23л. Лучше дистиллированной или очищенной обратным осмосом, на крайней случай бутилированной, т.к. анализ водопроводной воды пока не делал.

Немного кипяченой воды для гидрозатвора.

* 1. Вскипятить 3 л воды в кастрюле, после чего выключить огонь и добавить туда содержимое банки с экстрактом.   
     Тщательно и непрерывно всё перемешивать лопаткой-мешалкой пока экстракт полностью не растворится. Убедиться, что нет прилипания экстракта к нижней части дна котла.
  2. Банку наполнить кипяченой горячей водой, взболтать, чтобы вымыть остатки драгоценного сусла и вылить в кастрюлю. Ещё раз всё перемешать.
  3. После кипячения нужно охладить сусло, как можно быстрей, до температуры внесения дрожжей. Поместите свой котел/кастрюлю в водяную баню со льдом и осторожно перемешивать вокруг внешней окружности котла/кастрюли. Добавит больше льда, если это необходимо, чтобы получить температуру сусла около 18-25 С.
  4. Чтобы не повредить ёмкость горячим суслом, предварительно налить в неё небольшое количество холодной воды. Перелить сусло в ёмкость для брожения. Прохладной водой довести объём до необходимого (указан в инструкции к экстракту), тщательно перемешать. Для размешивания большого объема сусла использовать лопатку-мешалку.
  5. На основное брожение необходимо добавить 1 кг декстрозы (в крайнем случае сахара). Для получения наилучшего результата замените декстрозу на 1,5-1,7 кг неохмелённого солодового экстракта/1 кг сухого неохмеленного экстракта.
  6. Перелить охлажденное сусло во второй ферментер желательно с высоты или любым другим способом, главное настолько энергично, насколько это возможно. [Аэрация](https://xn--90aoy.xn--p1ai/forum/30-113-1) сусла дает дрожжам кислород, в котором они нуждаются. Перелить сусло обратно в первый ферментер и продолжать лить сусло туда и обратно. Это единственный раз, когда возможно аэрировать сусло или пиво. После этого момента все манипуляции с пивом, в том числе перемешивание выполнять аккуратно и стараться не подвергать контакту пиво с воздухом, который будет окислять его и делать вкус похожим на картон.
  7. Отобрать образец готового сусла в цилиндр и опустить туда ареометр. Измерить плотность и записать ее в своем пивоваренном журнале (всегда иметь при себе пивоваренный журнал, когда варю).
  8. Не тянуть с добавлением дрожжей. Температура сусла перед засевом дрожжами должна составлять примерно 18-25°C, точная температура указана в прилагаемой к экстракту инструкции. Равномерно рассыпать дрожжи по поверхности сусла и не перемешивать. Затем плотно закрыть крышку ферментера.
  9. Установить гидрозатвор, но не заполнять. Перенести ферментер с пивом в прохладное и темное место, где его никто не потревожит, стараясь не взбалтывать пиво. Температура должна быть между 18-25 С.
  10. Заполнить гидрозатвор наполовину кипяченой водой или водкой и установить на крышку ферментера.
  11. Снова вымыть всё оборудование.

1. **Брожение**

Теперь просто игнорировать его в течение 2-х недель. Необходимо всё это время поддерживать одинаковую температуру брожения. Перепады температур даже в 3-4 С отрицательно сказываются на работе дрожжей.

Узнать, что брожение закончилось, можно по «молчанию» гидрозатвора. Однако более надёжный способ определить окончание брожения — измерять плотность напитка ареометром несколько дней подряд. Если плотность не меняется в течение двух дней, значит брожение остановилось. Это показание называют конечной плотностью. Теперь, когда известна начальная и конечная плотность, вы сможете рассчитать крепость готового пива.

Открывать крышку ферментера нежелательно, чтобы не заразить пиво. Для снятия проб использовать кран.

1. **Снятие сусла с осадка (можно после этого оставить ещё в холоде на** [**лагерирование**](https://xn--90aoy.xn--p1ai/blog/osvetlenie_piva_kak_poluchit_kristalno_chistyj_napitok/2019-07-18-199)**)**
   1. Подготовить и продезинфицировать вторую емкость (лучше сделать краник в ней).
   2. Поставить емкость с суслом выше второй емкости. Аккуратно снять крышку с гидрозатвором.
   3. Опустить пластиковую трубку в емкость, из которой будет производиться забор сусла. Перелить пиво, начиная с его верхних краев и до осадка, стараясь не поднимать осадок.
   4. Закрыть емкость с суслом крышкой с гидрозатвором.
2. **Розлив и дображивание**

[*Оклеивающие вещества*](https://xn--90aoy.xn--p1ai/blog/osvetlenie_piva_kak_poluchit_kristalno_chistyj_napitok/2019-07-18-199) *делают пиво прозрачнее и уменьшают количество осадка в бутылке, но они должны добавляться задолго до розлива пива по бутылкам. Такие вещества, как желатин и "Поликлар" добавляют после окончания активного процесса брожения и за 5-7 дней до розлива, чтобы дать им время "оклеить" и отправить в осадок как можно больше "лишних" дрожжей и протеинов, содержащихся в пиве.*

* 1. Почистить и продезинфицировать все бутылки и крышки.
  2. Добавьте праймера столько, чтобы произвести карбонизацию пива до необходимого уровня. Для определения необходимого количества сахара воспользоваться [калькулятором праймера](https://xn--90aoy.xn--p1ai/calculators/beer/priming-sugar). В среднем для необходимо взять два стакана чистой воды и смешать с 3/4 стакана (115 грамм) кукурузного сахара (декстрозы) или 2/3 стакана (108 грамм) столового сахара (сахароза), затем доведите полученный раствор до кипения. Выключить огонь, накрыть праймер и дать ему остыть, прежде чем добавить в разливное ведро.
  3. Из ферментера с пивом, взять небольшое кол-во жидкости для [расчёта содержание алкоголя по](https://xn--90aoy.xn--p1ai/calculators/beer/alcohol) объему и количество калорий в пиве, основываясь на показателях плотности начального сусла и конечной плотности пива.
  4. Подготовить вымытое и продезинфицированное разливное ведро. Налить охлажденный праймер на дно ведра. Перелить с помощью сифона пиво из ферментера в разливное ведро, соблюдая осторожность, чтобы не проаэрировать пиво (помнить, нет больше кислорода). Поместите конец шланга сифона ближе к дну разливочного ведра и держите его под пивом, пока заполняется ведро. Праймер будет смешиваться с вашем пивом во время заполнения. Нет необходимости после перемешивать и рисковать лишним окислением.
  5. Переставить ведро на полку или стол. Заполнить бутылки при помощи сифона и прикрепленного дозатора для бутылок. Наполнить бутылки так, чтобы пиво не доходило около 5 см до верха. Стараться не двигать и дергать ферментер во время розлива, чтобы не болтать пиво.
  6. Сделать этикетки на которых написать дату розлива, крепость и другую информацию.
  7. Хранить бутылки при той же температуре, как и ферментер. Это займет по меньшей мере 2 недели для того, чтобы дрожжи потребили сахар и "загазировали" пиво. Дрожжи флокулируют (объединяются в комочки и падают на дно), и будет тонкий слой осадка на дне каждой бутылки.
  8. Раз в несколько дней проверять бутылки на плотность. Когда они станут плотными и твердыми, как новая бутылка газировки, а пиво прозрачным, можно отправлять пиво в холодильник.

1. **Созревание и хранение**

При какой температуре далее лучше хранить пиво для лучшего созревания?

Правильно ли что для темных сортов, чем дольше тем лучше?