

Рецептуры для приготовления пива из охмеленного экстракта на 25 л сусла.

Ниже предлагаем рецептуры из экстрактов нашего бренда BeerGineer. Со временем мы планируем расширить линейку экстрактов и соответственно добавить новые рецептуры в статью, которые разрабатываются нашим технологом и, перед тем как попасть сюда, проверяются на полученный результат.

- **Светлое пиво:** из двух бутылок [1,1 кг светлого охмеленного экстракта](#) с добавлением [1 кг декстрозы](#) и [250 г мальтодекстрина](#) получится охмеленное сусло золотисто-янтарного цвета, плотностью 11-12 % (алкоголь 4,0 - 5,5 % об.), с умеренной горчинкой (14 IBU)
- **Для янтарного пива:** из одной бутылки [3 кг светлого охмеленного экстракта](#) + [1,1 кг неохмеленного экстракта](#) получится охмеленное сусло янтарно-медного цвета, плотностью 12,5 % (алкоголь 4,5 - 5,5 % об.), с умеренной горчинкой (18 IBU).
- **Для темного пива:** из одной бутылки [3 кг светлого охмеленного экстракта](#) + [1,1 кг неохмеленного экстракта](#) + [150 г темного экстракта](#) получается около 25 л охмеленного сусла черного цвета, плотностью 12,5 % (алкоголь 4,5 - 5,5 % об.), с умеренной горчинкой (18 IBU).

Что потребуется для приготовления пива из охмеленного экстракта

Для приготовления 25 л сусла из охмеленного экстракта вам понадобятся: [бродильная ёмкость на 30 л](#), [лопатка для перемешивания](#), [гидрозатвор для ёмкости](#). Еще желательно обзавестись [краником для установки в ёмкость](#) при последующих переливах, [наклейкой-термометром](#) для контроля брожения и [мерной наклейкой-линейкой](#) со шкалой для удобства определения объема сусла в ёмкости.

Чтобы определить плотность полученного сусла и плотность пива в конце брожения вам понадобится [ареометр](#). С помощью него можно узнать, когда остановилось брожение, если плотность не изменялась более суток. Зная начальную и конечную плотность можно легко вычислить [по нашему калькулятору](#) или таблицам в интернете процент алкоголя образовавшегося в готовом пиве.

Через две недели после завершения брожения, пиво нужно будет разлить по бутылкам для этого пригодятся: еще одна [бродильная \(разливочная\) ёмкость на 30 л](#), [сифон для перелива](#) или [краник установленный в ёмкость](#) с [силиконовым шлангом](#), [дозатор для налива в бутылки](#) или [пластиковый зажим](#).

Если налив пива будет осуществляться в [стеклянные пивные бутылки](#), то потребуются еще [кронен-пробки](#) и [укупориватель для бутылок](#) или не понадобится, если использовать [бутельные](#) или [ПЭТ бутылки](#). Для удобства мойки и сушки бутылок рекомендуем обзавестись [ополаскивателем](#) и [сушилкой](#) для бутылок.

Важное правило во время приготовления пива - это чистота и дезинфекция всего, что будет соприкасаться с продуктом, поэтому для дезинфекции рекомендуем использовать [средство на основе ортофосфорной кислоты](#), оно достаточно эффективно и удобно, так как не имеет запаха и не требует смывания с поверхности (достаточно дать хорошо стечь).

Пошаговая инструкция

1. Помойте начисто и ополосните дезинфицирующим средством бродильную емкость с гидрозатвором и лопатку для перемешивания экстракта.

2. Для снижения вязкости, лучшего и полного стекания экстракта рекомендуем сначала поместить бутылку с ним в горячую воду на 10-15 минут.
3. Установите ёмкость для брожения на весы и налейте необходимое количество экстракта по весу из рекомендаций по рецептам выше.
4. Добавляйте в экстракт постепенно чистую питьевую воду, хорошо его размешивая до однородной консистенции, при этом доводя общее количество сусла до необходимого объема (25 л).
5. Мы рекомендуем разбавлять экстракт свежей водой [очищенной методом обратного осмоса](#). Во-первых в ней отсутствуют различные микроорганизмы, способные испортить сусло во время брожения и она не содержит растворенных солей и химических элементов, которые могут пагубно повлиять на вкус готового пива. Если растворение экстракта проводилось обратнoосматической водой и используются достаточно здоровые и чистые семенные дрожжи, то стерилизация сусла, доведением до кипения и охлаждением до температуры брожения, не потребуется.
6. Внесите необходимое количество дрожжей по рекомендациям производителя, обычно достаточно одной пачки (10-11 г). Рассыпьте [сухие пивные дрожжи](#) на поверхности сусла и закройте плотно крышку с гидрозатвором. Перенесите ферментер с пивом в прохладное и темное место, где его никто не потревожит. Температура брожения должна соответствовать рекомендациям выбранных дрожжей.
7. Теперь просто игнорируйте его в течение 2-х недель. Гидрозатвор (заполненный спиртом) начнет пузыриться и будет продолжаться пузыриться, пока дрожжи не истребят большинство имеющегося сахара в пиве, значит, брожение продолжается. Хотя выделение пузырьков может замедлиться или остановиться, пиво не перебродило еще. Постарайтесь быть терпеливыми и ждать полные 2 недели, чтобы пиво лучше осветлилось.
8. После двух недель брожения, ваше пиво будет готово к переливанию в бутылки. Если вы используете старые бутылки, вы должны убедиться, что они чистые и стерильные. Почистите их [специальным ершиком для мойки бутылок](#), а затем дезинфицируйте. Бросайте крышки для бутылок в дезинфицирующее средство тоже.
9. Добавьте сахара (декстрозы) столько, чтобы произвести карбонизацию пива до необходимого уровня. В среднем для карбонизации 25 литров молодого пива необходимо взять два стакана чистой воды и смешать с 160-180 гр. декстрозы. Затем доведите полученный раствор до кипения. Выключите огонь, накройте праймер и дайте ему остыть.
10. Возьмите чистую и продезинфицированную разливную емкость или второй такой же ферментер (желательно с краником для удобства разлива по бутылкам). Налейте в него охлажденный праймер на дно ведра. Перелейте с помощью сифона или шланга через краник ваше пиво из ферментера в разливочную емкость, соблюдая осторожность, чтобы не окислить пиво (помните, нет больше кислорода). Поместите конец шланга сифона ближе к дну разливочной емкости и держите его под пивом, пока оно будет переливаться. Праймер будет смешиваться с вашим пивом во время заполнения. Нет необходимости после перемешивать и рисковать лишним окислением.
11. Переставьте наполненную емкость на полку или стол. Заполните бутылки при помощи сифона или шланга с прикрепленным дозатором для бутылок. Если у вас нет дозатора, воспользуйтесь пластиковым зажимом, чтобы останавливать поток пива. Установите стерильные кронен-пробки на пивные бутылки и прижмите каждую крышку с помощью укупоривателя.
12. Храните бутылки при той же температуре как и ферментер. Это займет, по меньшей мере, две недели или больше для того, чтобы дрожжи потребили сахар и "загазировали" пиво. Дрожжи флокулируют (объединяются в комочки и падают на дно) и вы будете иметь тонкий слой осадка на дне каждой бутылки.
13. Помойте все пивоваренное оборудование и храните его до следующей партии. Дезинфицируйте все еще раз, а так же повторно еще в день варки и розлива, тогда у вас не будет проблем с качеством напитка.
14. После двух недель, пришло время попробовать свою первую бутылку. Отнесите некоторое или все ваше пиво в холодильник или холодный погреб. Процесс хранения может длиться около 6-8 месяцев, прежде чем пиво начнет приобретать несвежий вкус.

Если вы не смогли ждать и захотели попробовать бутылку раньше, вы сможете заметить, что пиво не полностью газированное по вкусу. Первые две недели карбонизации пива называются периодом созревания. Мало того, что дрожжи полностью потребляют праймер, они также будут потреблять побочные продукты брожения, что смягчает вкус. Как правило, пиво будет улучшаться еще месяц или два.