

Инструкция к домашней мини-пивоварне Inpinto

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:

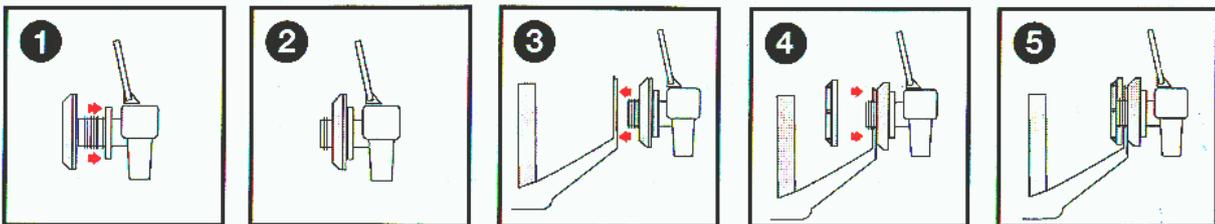
1. Бочонок Inpinto
 2. Крышка бочонка
 3. Краник с шайбой и гайкой
 4. Экстракт солода
 5. Кукурузный сахар (не для всех комплектаций)
 6. Дрожжи
 7. Очищающее средство
 8. Инструкция
-

Вам потребуется:

- Металлическая или пластиковая ложка для размешивания сула (НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЕРЕВО!)
 - Миска (или глубокая тарелка) Для того, чтобы положить продезинфицированные части
 - Бокал (ёмкость) объемом 300 мл для разбраживания дрожжей
 - Сахар-песок для дображивания, газирования
 - Бутылки, общим объемом 9 л 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 (ёмкость) 300 мл теплой подготовленной воды, убедитесь, что температура воды не превышает 35 градусов.
3. 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 НМЕ и неохмеленный УМЕ 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 (НМЕ) Также высыпьте в кастрюлю содержимое пакета с кукурузным сахаром, если он предусмотрен в Вашем комплекте.
4. Помешивая, вновь доведите содержимое до кипения, затем уберите с огня.
5. Перелейте сусло в бочонок, в который предварительно была налита холодная вода (см.п.1).
6. 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.
1. 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, исключающие 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.

3. 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.
4. Плотно закрутите крышку и несколько раз встряхните бутылку, пока не увидите, что сахар на дне растворился.
5. Повторите пп. 1-4, с каждой бутылкой, пока не перельете все пиво из бочонка.
6. Оставьте бутылки в вертикальном положении на 14 дне в месте с температурой 18-25°C,
7. недоступном для прямых солнечных лучей.
8. Примерно за 24 часа до дегустации пива поместите 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 нефilterованное 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 2 данной Инструкции.