

Muntons
nachmielony ekstrakt słodowy
Klasa Premium 1,5 kg
Klasa Connoisseur 1,8 kg

INSTRUKCJA

1. Zdezynfekuj fermentor i narzędzie do mieszania brzezki (łyżkę piwowarską).
2. Umieść puszkę w gorącej wodzie na 5-10 min, aby zawartość stała się bardziej płynna. Zawartość puszki wlej do zdezynfekowanego fermentora.
3. Dodaj do fermentora 3,5 litra czystej wody.
4. Dodaj do fermentora 1 kg cukru i dokładnie wymieszaj zawartość.
5. Dolej zimną czystą wodę (aby całkowita ilość płynu wyniosła 23 litry), wymieszaj i odczekaj do momentu, kiedy brzezka uzyska temperaturę 18-22°C.
6. Posyp brzezkę drożdżami z dołączonej saszetki i wymieszaj. Przykryty fermentor pozostaw do fermentacji w temp. 18-22°C
7. Fermentacja kończy się zwykle po 4-6 dniach. Jeżeli korzystasz z areometru, oznaką zakończonej fermentacji jest odczyt na poziomie ok. 2,5°Błg. Nie rozlewaj piwa wcześniej niż po 7 dniach fermentacji i Błg większym od 2,5° !
8. Przelej piwo do zdezynfekowanych butelek dodając wcześniej do każdej z nich pół łyżeczki cukru. Należy uważać, aby nie zmacić osadu drożdży z dna fermentora.
9. Zakapslowane butelki umieść w pomieszczeniu (18-22°C) na 4-5 dni.
10. Na koniec przenieś butelki w chłodne miejsce na co najmniej 14 dni. Piwo będzie dojrzewać z czasem - najlepiej smakować będzie po ok. 2-3 miesiącach leżakowania.
 - * Sposób przygotowania **13,5 litrów piwa** (dotyczy Barley Wine)
Postępuj tak jak w podstawowej instrukcji z wyjątkiem pkt 4. Uzupełnij fermentor zimną wodą do końcowej obj. 13,5l.
 - * Sposób przygotowania **17 litrów piwa** (dotyczy Scottish Heavy Ale)
Postępuj tak jak w podstawowej instrukcji z wyjątkiem pkt. 4. Uzupełnij fermentor zimną wodą do końcowej obj. 17 l.
 - * Sposób przygotowania **6,5 litra piwa** (dotyczy Old Ale)
Postępuj tak jak w podstawowej instrukcji z wyjątkiem pkt. 4. Nie dodawaj żadnego cukru. 5. Uzupełnij fermentor zimną wodą do obj. 6,5l.

OPCJE WARZENIA

(dotyczy przygotowania 23 litrów piwa)

Jeżeli chcesz uwarzyć piwo o pełniejszym smaku słodowym, większej treści i słabszym smaku 'owocowym', zamiast 1 kg cukru użyj (do wyboru 1 z 3 propozycji):

- 1 kg **BA brew-kit PLUS** - najlepszy stosunek jakości do ceny i więcej smaku słodowego,
- 1 kg ekstrakt słodowy **Muntons Spraymalt Light** w proszku - pełny, treściwszy smak,
- 1,5 kg ekstrakt słodowy **Muntons Light** - w syropie (najwyższa jakość piwa).

Wymienione surowce należy dodać zamiast cukru na etapie warzenia podanym w pkt. 5.

Składniki: 100% nachmielony ekstrakt słodowy (słód jęczmienny, chmiel, woda), drożdże piwowarskie (6g).

Wyprodukowano w Anglii.

Masz pytania dotyczące warzenia ? Napisz do nas lub zadzwoń:

biuro@browamator.pl

tel. 172761411