

**MIKROBROWAR
DOMOWY ZESTAW PIWOWARSKI (406000) / (406010)**

**MICOBREWERY
HOME BEER KIT (406010) / (406000)**



406000



406010

Zrób swoje ulubione piwo w domu
Make your favorite beer at home

INSTRUKCJA WYROBU PIWA DOMOWEGO.....	3
INSTRUCTIONS FOR MAKING HOME-MADE BEER.....	7
ANLEITUNG ZUR HERSTELLUNG DES HAUSBIERS.....	11
ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ДОМАШНЕГО ПИВА.....	15
NÁVOD NA VÝROBU DOMÁCÍHO PIVA.....	23
NÁVOD NA VÝROBU DOMÁCEHO PIVA.....	27
ÚTMUTATÓ HÁZI SÖR KÉSZÍTÉSÉHEZ.....	31
NAMINIO ALAUS GAMYBOS INSTRUKCIJA.....	35
MĀJAS ALUS DARĪŠANAS INSTRUKCIJA.....	39
KODUÕLLE VALMISTAMISE JUHEND.....	47

PL

GB

D

RUS

CZ

SK

HU

LT

LV

EST

MIKROBROWAR DOMOWY ZESTAW PIWOWARSKI (406000) / (406010)

PL

NIEZBĘDNE INFORMACJE

INSTRUKCJA WYROBU PIWA DOMOWEGO

WSTĘP

Szanowni Państwo,

Piwowarstwo domowe staje się coraz bardziej popularnym hobby. Jak wytłumaczyć fakt, że mimo szerokiej oferty rynkowej, chcemy uwarzyć własny trunek w domu? Znużeni podobnym smakiem wielu gatunków piw z browarów przemysłowych próbujemy zrobić własny napój, wysokiej jakości, wyróżniający się niepowtarzalnym smakiem i aromatem. Dzięki postępowi nauki i techniki przygotowanie piwa w domu stało się bardzo proste, dając jednocześnie ogromne możliwości eksperymentowania. Napój, pomimo braku profesjonalnej pasteryzacji i filtracji nawet dwa lata po przygotowaniu smakuje wybornie.

Korzystając z **zestawu „MIKROBROWAR”** oraz dostępnych na rynku różnego typu ekstraktów słodowych, możemy wyprodukować w domu niemal wszystkie najsmakowniejsze piwa świata: tradycyjne - **Lager, Draught, Dark Ale, Real Ale, Stout** czy **Ginger**;

międzynarodowe - **Australia Pale Ale, Mexican Cerveza, English Bitter** czy **European Lager**;

dla zaawansowanych - **Heritage Lager, Inadia Pale Ale, Irish Stout, Australia Bitter, Pilsener, Traditional Draught** czy **Wheat Beer**.

W oparciu o zdobyte na tym etapie doświadczenia możemy przystąpić do przygotowania własnego wyjątkowego piwa. Wybór mamy duży; piwo jasne pełne, bursztynowe, ciemne, piwo słabe, mocne i bardzo mocne, delikatnie gorzkie lub silnie chmielone, piwo pszeniczne, korzenne, miodowe czy owocowe...

SKŁAD ZESTAWU DOMOWY MIKROBROWAR

Zestaw MIKROBROWAR zawiera chmielony ekstrakt słodowy i drożdże piwowskie w takiej ilości by uzyskać około 20l piwa, które może być przechowywane w warunkach domowych nawet do 2 lat z zachowaniem wyborczego smaku.

Zestaw MIKROBROWAR (406000) zawiera:

- Pojemnik fermentacyjny 30l z kranem
- Rurka fermentacyjna plastikowa
- Miarka do cukru
- Multimierz, wskazuje zawartości cukru i potencjalną zawartość alkoholu w piwie
- Kapsel Ø26/100szt.
- Mieszadło plastikowe
- Koncentrat do wyrobu piwa np. LAGER 1,7kg
- Termometr ciekłokrystaliczny – zakres temperatur 16 - 30°C
- Kapsłownica 2-ramienna "Greta" Ø26 stała
- Szczotka do butelek 1l MIX

Zestaw MIKROBROWAR (406010) zawiera:

- Pojemnik fermentacyjny 30l z kranem
- Rurka fermentacyjna plastikowa
- Miarka do cukru
- Multimierz, wskazuje zawartości cukru i potencjalną zawartość alkoholu w piwie (multiwin)
- Termometr ciekłokrystaliczny – zakres temperatur 16 - 30°C
- Koncentrat do wyrobu piwa np. LAGER 1,7kg

Jeżeli przygotowywanie domowego piwa stanie się twoim hobby, doposaż swój MIKROBROWAR w:

- Etykiety samoprzylepne na piwo
- Mini keg do przechowywania piwa 5l
- Nalewak piwa z Mini-Kegu na naboje CO2
- Naboję CO2 do nalewaka piwa
- Butelki do piwa plastikowe z zakrętkami PET 0,9l

ROBIMY PIWO – KROK PO KROKU

Przygotowanie własnego domowego piwa możemy podzielić na kilka etapów:

DZIEŃ 1

PRZYGOTOWANIE NASTAWU PIWA

1. Przed rozpoczęciem prac piwowskich umyj dokładnie miękką gąbką **pojemnik fermentacyjny** płynem do naczyń i wypłucz w ciepłej wodzie.
2. Zamkniętą puszkę **koncentratu brzezki piwnej (ekstraktu słodowego)** włóż na 10 minut do naczynia z gorącą wodą.
3. Do pojemnika fermentacyjnego wsyp 1kg cukru, dolej 2l gorącej wody i mieszaj łyżką do rozpuszczenia cukru.
4. Do roztworu dodaj zawartość puszek z ekstraktem słodowym i powtórnie wymieszaj.
5. Dodaj 20l dobrej jakości wody (np. mineralnej niegazowanej) o temperaturze pokojowej.
6. Jeśli temperatura płynu mieści się w granicach 21 - 27°C wsyp torebeczkę drożdży piwowskich i ponownie całość wymieszaj w ciągu 30 sekund.
7. Zakryj pojemnik fermentacyjny montując rurkę fermentacyjną wypełnioną do połowy wodą.

DODANIE DROŻDŻY PIWOWARSKICH OZNACZA ROZPOCZĘCIE PIERWSZEJ FERMENTACJI, KTÓRA BĘDZIE TRWAĆ 5-7 dni.

Temperatura w tym czasie powinna wynosić 21°C lub nieco powyżej. Ustal czas zakończenia fermentacji obserwując ustanie wydzielania dwutlenku węgla (brak pęcherzyków gazu w rurce fermentacyjnej) i sprawdzając odfermentowanie cukru przy pomocy **multimierza**.

DZIEŃ 7

1. Przygotuj ok. 48 butelek z ciemnego szkła o pojemności 0,5l. Do każdej z nich dodaj przy użyciu załączonej miarki **dokładnie 4g** cukru.
2. Uwaga: Dodanie większej dawki cukru może spowodować eksplozję (wyrwanie kapsla) podczas drugiej fermentacji, która będzie zachodzić w zakapslowanej butelce.
3. Zlej piwo do butelek otwierając kran w pojemniku fermentacyjnym, staraj się by nie dostał się do nich osad z dna pojemnika fermentacyjnego. Butelki podczas napełniania trzymaj lekko pochylone by ograniczyć pienienie i uwalnianie dwutlenku węgla.
4. Butelki napełniaj tak by pozostało 5cm wolnej przestrzeni w szyjce butelki.
5. **Zakapsluj** butelki, kilkakrotnie je odwracaj by rozpuścił się dodany cukier.

W TYM MOMENCIE ROZPOCZYNA SIĘ DRUGA FERMENTACJA

1. Napełnione i zakapslowane butelki z piwem przechowuj przez pierwsze 4 dni w temp. 21°C, przez następne 10 dni w temp 18 – 20°C. Po tym okresie piwo nadaje się do spożycia aczkolwiek pełnego smaku nabiera po 2-3 miesiącach przechowywania.

PRZECHOWYWANIE PIWA

2. Do przechowywania piwa poleca się chłodne pomieszczenia o temperaturze 12-18°C. Niewielka ilość drożdży znajdująca się w butelkach nadaje piwu opalescencję, typową dla naturalnie warzonych, zdrowych piw.

RODZAJE PIWA

Zakupiony przez Ciebie zestaw **MIKROBROWAR** zawiera puszkę ekstraktu słodowego - popularnego piwa typu Lager. Jeśli chcesz zrobić inne, uznane w świecie piwa (o innym charakterze i aromacie) skorzystaj ze wskazówek zawartych w tabeli:

Nazwa ekstraktu	Charakterystyka piwa
-----------------	----------------------

TRADYCYJNE PIWA

DRAUGHT	Przyjemny słodowy aromat z delikatną goryczką, lekko gorzkie
DARK ALE	Ciemna mahoniowa barwa i kremowa piana, aromat palonego słodu
REAL ALE	Jasno złote piwo, posmak owoców i słodu, o delikatnej goryczce
STOUT	Smak kawy zmieszanej z czekoladą, wyjątkowy posmak palonego słodu
GINGER	Tradycyjne piwo imbirowe z nutą przypraw, wyrazisty smak

PIWA ŚWIATA

AUSTRALIAN PALE ALE	Mocne, pełne piwo, o silnym aromacie chmielu
MEXICAN	Jasne, lekkie piwo, z goryczkowym wykończeniem, pije się je z dodatkiem limonki
CANADIAN BLOND	Świeży, wyrazisty aromat z niewielką ilością pikantnego chmielu
ENGLISH BITTER	Bogate w słód o miedzianej barwie i kremowej pianie, z dodatkiem aromatycznego chmielu
EUROPEAN LAGER	Jasna barwa, lekka goryczka i wyjątkowa klarowność

PIWA DLA ZAAWANSOWANYCH

HERITAGE LAGER	Jasne, pełne piwo o naturalnym aromacie chmielu
INDIA PALE ALE	Mocno chmielone
IRISH STOUT	Pełne ciemne piwo o nucie kawowo – czekoladowej i wytrawnym wykończeniu
AUSTRALIAN BITTER	Jasna barwa, posmak goryczki o charakterystycznym smaku
PILSENER	Wyrazisty aromat chmielu, lekko wytrawne, orzeźwiające
TRADITIONAL DRAUGHT	Jasna barwa, bardzo wyrazisty smak
EUROPEAN LAGER	Jasna barwa, lekka goryczka i wyjątkowa klarowność

Na domowych piwowarów (bardziej zaawansowanych) czekają również specjalistyczne dodatki, takie jak:

- glukoza - którą możesz dodać do brzezki piwnej zamiast cukru, smak piwa będzie łagodniejszy i bardziej zharmonizowany (glukoza),
- polepszacz piwa domowego – jest to mieszanka naturalnych składników: glukozy, maltodekstryn i suszonego ekstraktu słodowego (enhancer),
- jasny ekstrakt słodowy w proszku, może być dodany do butelek przed drugą fermentacją, czyni piwo „pełniejszym”, wzmacnia pianę (exdrymalt),
- ekstrakty słodowe niechmielone (jęczmienne jasne, bursztynowe i ciemne oraz pszeniczne), mogą być dodawane zamiast cukru przed pierwszą fermentacją, wzbogacają smak i aromat.

SŁOWNICZEK PIWOWARSKI

Warka – jeden pełny cykl produkcji brzezki nastawnej, oznacza porcję piwa uzyskaną z 1 warzenia.

Brzezka piwna – wyciąg (ekstrakt) ze słodowanego ziarna jęczmienia, stanowiący podstawowy surowiec piwowarski.

Ekstrakt słodowy uchmielony – zagęszczona, chmielona brzezka piwna o konsystencji gęstego miodu. Kupuje się go w puszkach 1,5-1,8kg co wystarcza na zrobienie 18-23l piwa.

Drożdże piwowskie – specjalnie wyselekcjonowane i udoskonalone gatunki drożdży, charakteryzujące się zdolnością fermentowania brzezki piwnej i wytwarzania substancji wpływających pozytywnie na smak i aromat piwa. Dzieli się je na dwie grupy: drożdże fermentacji dolnej fermentujące w zakresie temperatur 8 - 15°C i drożdże fermentacji górnej prowadzące fermentację w temp 18 - 24°C

Szczepionka drożdży piwowskich – porcja suszonych drożdży piwowskich – (torebeczka drożdży piwowskich umieszczona jest pod wieczkiem puszk z ekstraktem słodowym).

Szyszki chmielowe – żeńskie owocostany chmielu, nadające piwu przyjemną goryczkę i poprawiające trwałość piwa.

Nastaw piwa – rozcieńczony ekstrakt słodowy z dodatkiem np. glukozy, sacharozy, dekstryn itp.

Fermentacja – w uproszczeniu jest to proces, w którym drożdże przekształcają cukier na alkohol (etylowy) i dwutlenek węgla.

Cukromierz – przyrząd do pomiaru stężenia cukru w brzezce (w nastawie piwa) przed i po fermentacji.

Zlewanie piwa – ściąganie piwa znad osadu (zazwyczaj przy pomocy wężyka do obciążu wina).

Szanowni Państwo!

Dziękujemy za zakup naszego zestawu piwowarskiego dla początkujących. Mamy nadzieję, że przygotowywanie różnego typu piw w domu okaże się świetną zabawą. Wystarczy nieco zaangażowania i ciekawości, by nie tylko te znane piwa świata ale i stworzone przez Państwa oryginalne kompozycje piwowskie wypełniły Państwa piwniczkę. Życzymy zatem wielu sukcesów piwowskich, radości i uznania bliskich.

PS. Pamiętajmy jednak, że piwo domowe mimo swych niezaprzeczalnych walorów zdrowotnych, powinno być spożywane, podobnie jak wszystkie napoje alkoholowe, z umiarem...

Życzymy satysfakcji z samodzielnie przygotowanych, wyjątkowych piw.

**MICOBREWERY
HOME BEER KIT (406000) / (406010)**

ESSENTIAL INFORMATION

GB

INSTRUCTIONS FOR MAKING HOME-MADE BEER

Dear Customer,

Making beer at home has become a popular hobby. How to explain the fact that despite a wide market offer we want to brew our own beer at home? We are bored with similar tastes of different kinds of beer from industrial breweries so we want to make our own, high quality drink with a distinguished taste and aroma. Scientific and technical progress have turned making beer at home into a simple task bringing a wide range of experimenting opportunities. The drink tastes excellent, despite a lack of professional pasteurisation and filtration, even two years after its preparation.

Using the **"MICROBREWERY"** set and different types of malt extracts available on the market, we can make almost all types of world famous beers at home:

traditional - **Lager, Draught, Dark Ale, Real Ale, Stout or Ginger;**

international - **Australia Pale Ale, Mexican Cerveza, English Bitter or European Lager;**

for the advanced - **Heritage Lager, India Pale Ale, Irish Stout, Australia Bitter, Pilsener, Traditional Draught or Wheat Beer.**

Based on experience gained at this stage we can start making our own unique beer. We can choose either full light beer, amber, dark, weak, strong or very strong, slightly bitter or strongly hopped, wheat, spiced, honey or fruit...

COMPONENTS OF HOME MICROBREWERY SET

The **MICROBREWERY** set contains hopped malt extract and brewer's yeast in a quantity sufficient for making ca. 20l of beer that can be stored at home up to 2 years maintaining excellent taste.

MICROBREWERY (406000) set contains:

- 30l fermenting tank with a tap
- Plastic fermentation tube
- Sugar measuring cup
- Multimeter indicating sugar content and potential alcohol content in the beer (multiwin)
- Bottle cap Ø26/100 pcs
- Plastic mixer
- LAGER beer making concentrate 1.7kg
- Liquid crystal thermometer – temperature range 16 - 30°C
- "Greta" capping device, 2 arms, Ø26 fixed
- 1l bottle brush MIX

MICROBREWERY (406010) set contains:

- 30l fermenting tank with a tap
- Plastic fermentation tube
- Sugar measuring cup
- Multimeter indicating sugar content and potential alcohol content in the beer
- Liquid crystal thermometer – temperature range 16 - 30°C
- LAGER beer making concentrate 1.7kg

If making beer at home becomes your hobby, you can additionally provide your MICROBREWERY with the following elements:

- Beer stickers
- Mini keg for storing beer - 5l
- Beer dispenser - for pouring beer from a mini-keg, to be used with CO2 chargers
- CO2 chargers for beer dispenser
- 0.9l plastic beer bottles with PET screw-caps

BEER MAKING - STEP BY STEP

Making your own beer at home consists of several stages:

DAY 1

PREPARING BEER BATCH

1. Prior to starting making beer, carefully clean the **fermentation tank** with a washing liquid using a soft sponge and rinse with warm water.
2. Put a closed can with **wort concentrate (malt extract)** into a pot with hot water for 10 minutes.
3. Put 1 kg of sugar into the fermentation tank, add 2 litres of hot water and stir with **a spoon** until the sugar dissolves.
4. Add the malt extract into the solution and stir again.
5. Add 20 litres of lukewarm high quality water (e.g. still mineral water).
6. If the temperature of the liquid is between 21 - 27°C put the content of the brewer's yeast bag and stir it all again within 30 seconds.
7. Cover the fermentation tank by fixing the fermentation tube half-filled with water.

ADDING THE BREWER'S YEAST MEANS STARTING THE FIRST FERMENTATION THAT WOULD TAKE 5-7 DAYS.

Temperature at that time should be 21°C or slightly more. Identify the end of fermentation by observing when carbon dioxide is no longer released (no gas bubbles in the fermentation tube) and checking sugar defermentation with a multimeter.

DAY 7

1. Prepare 48 dark glass bottles, with 0.5l volume each. Add **precisely** 4g of sugar into each bottle with the enclosed measuring cup.
2. Note: Adding more sugar may result in explosion (bursting the bottle cap) during the second fermentation occurring in the capped bottle.
3. Pour the beer into the bottles, opening the tap in the fermentation tank. Make sure the sediment from the bottom of the fermentation tank does not get into the bottles. Keep the bottles at an angle when pouring beer to limit foaming and carbon dioxide release.
4. Fill the bottles leaving 5cm of free space in the bottle neck.
5. Cap the bottles; turn the bottles upside down several times to dissolve the sugar.

NOW THE SECOND FERMENTATION BEGINS

1. Store the filled and capped bottles with beer at 21°C for the first 4 days, and at 18 – 20°C for the next 10 days. After that time the beer is available for consumption but it gains full taste after 2-3 months of storage.

STORING BEER

2. It is recommended to store the beer in cool places, at temperatures between 12 and 18°C. Minor quantity of yeast in the bottles makes the beer opalescent, which is typical of naturally brewed, healthy beer.

TYPES OF BEER

The **MICROBREWERY** set you have purchased contains a can of malt extract - of a popular Lager type of beer. If you want to make different world famous beers (with a different taste and aroma), use the tips from the table:

Type of beer/ extract name	Beer characteristics
----------------------------	----------------------

TRADITIONAL BEER

DRAUGHT	Nice malt aroma, with a slight bitter taste
DARK ALE	Dark mahogany colour, cream-coloured head, taste of burnt malt
REAL ALE	Light golden beer, with a taste of fruit and malt, slightly bitter
STOUT	Taste of coffee mixed with chocolate, unique taste of burnt malt
GINGER	Traditional ginger beer with a taste of spices, distinct taste

BEERS OF THE WORLD

AUSTRALIAN PALE ALE	Strong, full beer with a strong hop aroma
MEXICAN	Pale, light beer with a bitterish note, drink it with a piece of lime
CANADIAN BLOND	Fresh and distinct aroma with a minor quantity of spicy hop
ENGLISH BITTER	Rich in malt, with a copper colour and cream-coloured head, with an addition of aromatic hop
EUROPEAN LAGER	Light colour, slightly bitter, very clear

BEER FOR THE ADVANCED

HERITAGE LAGER	Light, full beer with a natural hop aroma
INDIA PALE ALE	Strongly hopped
IRISH STOUT	Full dark beer with a coffee and chocolate taste and dry finish
AUSTRALIAN BITTER	Light colour, bitterish and distinct taste
PILSENER	Distinct hop aroma, slightly dry, refreshing
TRADITIONAL DRAUGHT	Pale colour and distinct taste
EUROPEAN LAGER	Pale colour, slightly bitter, very clear

We offer the following specialised additives for (more advanced) home brewers:

- glucose - you can add it to the wort instead of sugar to make the taste gentler and more harmonised (glukoza),

- home-made beer enhancer – it is a mixture of natural ingredients: glucose, maltodextrins and dried malt extract (enhancer),
- light malt extract powder - can be added to the bottles before the second fermentation to make the beer "fuller", strengthens the beer head (exdrymalt),
- non-hopped malt extract (light barley, amber, dark and wheat), can be added instead of sugar before the second fermentation to improve the taste and aromas.

BREWING DICTIONARY

Brew – one full cycle of making batch wort, means a batch of beer obtained from 1 brewing.

Beer wort – extract from malted barley grains being the basic brewing ingredient

Hopped malt extract – thickened, hopped wort with a thick honey consistency.

Available in 1,5-1,8kg cans, which is enough for making 18-23 litres of beer.

Brewer's yeast – carefully selected and improved yeast species with great capacity for ferment wort and produce substances with a positive impact on the beer taste and aroma. They can be divided into two groups: bottom fermenting yeast fermenting at the temperature range between 8 - 15°C and top fermenting yeast fermenting at 18 - 24°C

Brewer's yeast inoculum - a portion of dry brewer's yeast - (a bag of brewer's yeast can be found under the lid of the malt extract can).

Hop cones – female hop fruit cluster, adding pleasant bitter taste to the beer and improving the beer life

Beer batch – thinned malt extract with e.g. glucose, saccharose, dextrins etc.

Fermentation – simply speaking it is a process in which the yeast transform sugar into alcohol (ethyl) and carbon dioxide.

Sugar meter – device used for measuring sugar concentration in the wort (in a beer batch) before and after fermentation.

Beer draining – beer draining above the sediment (usually with a wine draining hose).

Dear Customer!

Thank you for buying our beer making set for beginners. We hope you will enjoy making different kinds of beer at home. A bit of involvement and interest is enough to fill your cellar not only with world famous beers but also with your own original brewing compositions. We wish you a lot of successes at making beer, joy and appreciation of your friends and relatives.

PS. Remember that despite undisputable health promoting properties, home made beer should be consumed with restraint, similarly to all alcoholic drinks...

We wish you a lot of satisfaction from making your own unique beer.

MIKROBRAUEREI HÄUSLICHES BRAUEREISET (406000) / (406010)

ERFORDERLICHE INFORMATIONEN

ANLEITUNG ZUR HERSTELLUNG DES HAUSBIERS

EINLEITUNG

Sehr geehrte Damen und Herren,

D

Die Hausbrauerei wird zu immer populärerem Hobby. Wie lässt sich die Tatsache zu klären, dass wir trotz des breiten Marktangebots unseren eigenen Trunk zu Hause brauen wollen? Wir sind ermüdet durch den ähnlichen Geschmack vieler Biersorten aus den industriellen Brauereien, deshalb versuchen wir unseren eigenen Trunk von hoher Qualität zu machen, das sich durch den einmaligen Geschmack und das Aroma auszeichnet. Dank des wissenschaftlichen und technischen Fortschritts wurde die Zubereitung des Biers zu Hause sehr einfach und gibt zugleich riesige Möglichkeiten am Experimentieren. Trotz der mangelhaften Pasteurisation und Filtration schmeckt das Getränk ausgezeichnet sogar zwei Jahre nach seiner Herstellung.

Unter Verwendung des „**MIKROBRAUEREISETS**“ und der auf dem Markt erhältlichen verschiedenen Malzextrakten können wir fast alle in der Welt berühmtesten Biersorten zu Hause herstellen: /traditionelles Bier/ **Lager, Draught, Dark Ale, Real Ale, Stout oder Ginger**; /internationales Bier/ **Australia Pale Ale, Mexican Cerveza, English Bitter oder European Lager**; /für Fortgeschrittene/ **Heritage Lager, Inadia Pale Ale, Irish Stout, Australia Bitter, Pilsener, Traditional Draught oder Wheat Beer**. Basierend auf die in dieser Phase erlangten Erfahrungen können wir mit der Zubereitung des eigenen besonderen Biers beginnen. Wir haben eine große Wahl: Premium helles Bier, Bernsteinbier, dunkles Bier, schwaches, starkes und sehr starkes Bier, fein bitteres Bier oder starkes Hopfenbier, Weizen-, Gewürz-, Honig- oder Obstbier...

ZUSAMMENSETZUNG DES HÄUSLICHEN MIKROBRAUEREISETS

Das MIKROBRAUEREISET enthält den Malzextrakt und die Brauereihefe in solcher Menge, aus deren man ca. 20 Ltr. Bier erlangen kann; das Bier kann unter häuslichen Bedingungen sogar bis zu 2 Jahren mit Erhaltung seines ausgezeichnetem Geschmacks gelagert werden.

Das MIKROBRAUEREISET (406000) enthält:

- Gärungsbehälter 30l mit Hahn
- Sicherheitsrohr aus Kunststoff
- Zuckermessgerät
- Multimessgerät, zeigt den Zuckergehalt und den potentiellen Alkoholgehalt im Bier an
- Verschlusskapsel Ø26/100 Stck.
- Rührwerk aus Kunststoff
- Konzentrat zur Herstellung des Biers LAGER 1,7kg
- Flüssigkristallthermometer – Temperaturbereich von 16 - 30°C
- 2-Arme-Verschlußmaschine "Greta" Ø26, fest
- Flaschenbürste 1l MIX

Das MIKROBRAUEREISET (406010) enthält:

- Gärungsbehälter 30l mit Hahn
- Sicherheitsrohr aus Kunststoff
- Zuckermessgerät
- Multimessgerät, zeigt den Zuckergehalt und den potentiellen Alkoholgehalt im Bier an
- Flüssigkristallthermometer – Temperaturbereich von 16 - 30°C
- Konzentrat zur Herstellung des Biers LAGER 1,7kg

Wenn die Zubereitung des häuslichen Biers zu Ihrem Hobby wird, rüsten Sie ihre MIKROBRAUEREI nach mit:

- selbstklebenden Aufklebern für Bier
- Minikeg zur Lagerung des Biers von 5l
- Bierzapfanlage aus dem Minikeg mit CO2-Patronen
- CO2-Patronen für die Bierzapfanlage
- Bierflaschen aus Kunststoff mit Verschlussdeckeln PET 0,9l

WIR STELLEN DAS BIER SCHRITT FÜR SCHRITT HER

Die Herstellung des heimischen Biers können wir in einige Phasen einteilen:

1. TAG

ZUBEREITUNG DES ANSTELLSAUERS FÜR BIER

1. Bevor Sie mit der Arbeit beginnen, spülen Sie genau den **Gärungsbehälter** mit weichem Schwamm und Spülmittel unter lauem Wasser.
2. Die geschlossene Dose mit dem **Bierwürze-Konzentrat (Malzextrakt)** für 10 Min. in ein Gefäß mit heißem Wasser einlegen.
3. In den Gärungsbehälter 1kg Zucker einschütten, 2 Ltr. heißes Wasser eingießen und mit dem **Löffel** mischen, bis der Zucker gelöst ist.
4. In die Lösung den Inhalt der Dose mit dem Malzextrakt zugeben und wieder vermischen.
5. 20 Ltr. Wasser von guter Qualität (z.B. stilles Mineralwasser) bei einer Raumtemperatur zugeben.
6. Wenn die Temperatur der Flüssigkeit im Bereich von 21 - 27°C liegt, schütten Sie die Tüte mit der Brauereihefe und vermischen Sie das Ganze innerhalb von 30 s.
7. Decken Sie den Gärungsbehälter durch den Einbau des Sicherheitsrohrs zu, das bis zur Hälfte mit Wasser befüllt ist.

DIE ZUGABE DER BRAUEREIHEFE BEDEUTET, DASS DIE ERSTE GÄRUNGS BEGONNEN HAT UND 5-7 TAGE DAUERT.

In der Gärungszeit sollte die Temperatur von 21°C oder ein bisschen mehr betragen. Bestimmen Sie die Beendigung der Gärung durch das Stoppen der CO₂-Abgabe (keine Gasblasen im Sicherheitsrohr) und durch die Prüfung des vergärten Zuckers mittels des **Multimessgeräts**.

7. TAG

1. Bereiten Sie 48 dunkle Glasflaschen mit Volumen von 0,5 Ltr. In jede Flasche geben Sie **genau** 4g Zucker unter Verwendung des beigegeführten Messlöffels.
2. Achtung: Wenn Sie mehr Zucker zugeben, kann es zur Explosion (Ausreißen der Verschlusskapsel) bei der zweiten Gärung, die in der verkapselten Flasche stattfindet, kommen.
3. Füllen Sie die Flaschen mit dem Bier durch das Aufdrehen des Hahnes im Gärungsbehälter. Sorgen Sie dafür, dass keine Ablagerungen vom Boden des Gärungsbehälters in die Flaschen gelangen. Bei der Befüllung halten Sie die Flaschen leicht geneigt, um das Schäumen und Freiwerden von CO₂ zu begrenzen.
4. Befüllen Sie die Flaschen so, damit 5cm Freiraum im Flaschenhals übrig bleibt.
5. **Verkapseln** Sie die Flaschen durch mehrmaliges Umdrehen, damit der zugegebene Zucker gelöst wird.

JETZT BEGINNT DIE ZWEITE GÄRUNG

1. Die mit dem Bier befüllten und verkapselten Flaschen lagern Sie über die ersten 4 Tage bei einer Temperatur von 21°C, und über die weiteren 10 Tage bei einer Temperatur von 18 – 20°C. Danach ist das Bier zum Verzehr geeignet, jedoch nimmt den vollen Geschmack nach 2-3 Monaten der Lagerungszeit.

LAGERUNG DES BIERS

2. Es wird empfohlen, das Bier in kühlen Räumen bei einer Temperatur von 12 - 18°C zu lagern. Eine geringe Menge der Brauereihefe, die sich in den Flaschen befindet, verleiht dem Bier Opaleszenz, was für die natürlich gebrauten gesunden Biere typisch ist.

12

BIERSORTEN

Das von Ihnen eingekaufte **MIKROBRAUEREISET** enthält eine Dose mit dem Malzextrakt des populären Biers Typ Lager. Wenn Sie ein anderes, in der Welt anerkanntes Bier herstellen möchten (vom anderen Charakter und Aroma), berücksichtigen Sie bitte die in der folgenden Tabelle enthaltenen Hinweise:

Bierart/Name des Extrakts	Charakteristik des Bier
---------------------------	-------------------------

TRADITIONELLES BIER

DRAUGHT	angenehmes Malzaroma mit zarter Bitterkeit, ein wenig bitter
DARK ALE	dunkle mahagonirote Farbe und cremiger Schaum, Aroma vom gebrannten Malz
REAL ALE	helles goldenes Bier, Obst- und Malzgeschmack, mit zarter Bitterkeit

STOUT	Geschmack vom Kaffee vermischt mit Schokolade, Geschmack vom gebrannten Malz
GINGER	Traditionelles Ingwer mit Gewürznote, ausgeprägtes Geschmack

BIERE DER WELT

AUSTRALIAN PALE ALE	Premium starkes Bier, mit starkem Hopfenaroma
MEXICAN	helles, leichtes Bier mit bitterem Nachgeschmack, das Bier wird mit Limette getrunken
CANADIAN BLOND	frisches, ausgeprägtes Aroma mit ein etwa pikantem Hopfen
ENGLISH BITTER	malzreiches Bier, mit kupferroter Farbe und cremigem Schaum, mit Zusatz des aromatischem Hopfens
EUROPEAN LAGER	helle Farbe, leichte Bitterkeit und deutliche Klarheit

BIERE FÜR FORTGESCHRITTENE

HERITAGE LAGER	Premium helles Bier mit natürlichem Hopfenaroma
INDIA PALE ALE	hopfenreiches Bier
IRISH STOUT	Premium dunkles Bier mit Kaffee- und Schokoladennote sowie herbem Nachgeschmack
AUSTRALIAN BITTER	helle Farbe, bitterer und ausgeprägter Geschmack
PILSENER	ausgeprägtes Hopfenaroma, leicht trocken, erfrischend
TRADITIONAL DRAUGHT	helle Farbe, sehr ausgeprägter Geschmack
EUROPEAN LAGER	helle Farbe, leichte Bitterkeit und deutliche Klarheit

13

Auf die (fortgeschrittensten) Hausbrauer warten auch besondere Zusatzstoffe, wie:

- Glukose – sie kann zur Bierwürze statt Zucker zugegeben werden, der Biergeschmack wird milder und abgestimmter (Glukose),
- Verbesserungsmittel zum häuslichen Bier – es ist eine Mischung von natürlichen Stoffen: Glukose, Maltodextrin und getrockneter Malzextrakt (enhancer),
- heller Malzextrakt im Pulver kann in die Flaschen vor der zweiten Gärung zugegeben werden; er macht das Bier „stärker“ und verstärkt den Schaum (exdrymalt),
- Malzextrakte ohne Hopfen (helles Weizenbier, Bernsteinbier, dunkles und Weizenbier) können statt Zucker vor der ersten Gärung zugegeben werden, sie bereichern den Geschmack und das Aroma.

BIERBRAUEREI-WÖRTERBUCH

Brauen – ein völliger Herstellungsvorgang der Bierwürze, bedeutet eine Portion Bier, die bei einem Brauprozess erlangt wurde.

Берwürзе – Auszug (Extrakt) aus Weizenkorn mit Malz, der den Hauptrohstoff in der Brauerei bildet.
Malzextrakt mit Hopfen – eingedickte Bierwürze mit Hopfen, mit der Konsistenz vom dicken Honig. Der Malzextrakt ist in Dosen von 1,5-1,8kg erhältlich, was für die Herstellung von 18-23 Ltr. Bier ausreicht.
Brauereihefe – speziell ausgelesene und entwickelte Hefesorten, die sich durch die Gärfähigkeit der Bierwürze und die Herstellung der auf den Geschmack und das Bieraroma positiv wirkenden Stoffe charakterisieren. Die Brauereihefe wird in zwei Gruppen eingeteilt: die Hefe in der unteren Gärung im Bereich der Temperatur von 8 - 15°C und die Hefe in der oberen Gärung im Temperaturbereich von 18 - 24°C.
Impfstoff für die Brauereihefe – eine Portion von getrockneter Brauereihefe (eine Tüte mit der Brauereihefe befindet sich unter dem Dosendeckel mit dem Malzextrakt).
Hopfendolden – weiblicher Fruchtstand des Hopfens, der dem Bier eine angenehme Bitterkeit verleiht und seine Haltbarkeit verbessert.
Anstellsauer des Biers – verdünnter Malzextrakt mit dem Zusatz von z.B. Glukose, Rohzucker, Dextrin, usw.
Gärung – kurz gesagt ist es ein Prozess, in dem die Hefe den Zucker in (Ethyl)Alkohol und Kohlenstoffdioxid verwandelt.
Zuckermessgerät – das Gerät zur Messung der Zuckerkonzentration in der Bierwürze (im Anstellsauer des Biers) vor und nach der Gärung.
Abgießen des Biers – Abziehen des Biers vom Sediment (meistens mittels des Schlauchs zum Abziehen des Weins).

Sehr geehrte Damen und Herren!

Wir bedanken uns für den Einkauf unseres Brauereisets für Anfänger. Wir hoffen, dass die Zubereitung verschiedenen Biersorten zu Hause zum ausgezeichneten Vergnügen wird. Es reicht nur ein wenig Engagement und Neugier, damit nicht nur die bekannten Biersorten, sondern auch die von Ihnen zubereiteten Bierkompositionen Ihren Keller versorgen. Wir wünschen Ihnen viele Erfolge mit Ihrem Bier, Freude und Anerkennung unter Ihren Nächsten.

PS. Vergessen Sie jedoch nicht, dass das hausgemachte Bier, trotz seiner gesundheitlichen Vorzüge, wie alle anderen Alkoholgetränke maßvoll verzehrt werden sollte...

Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit mit den selbstgemachten und außergewöhnlichen Bieren.

МИКРОПИВОВАРНЯ ДОМАШНИЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ (406000) / (406010)

RUS

НЕОБХОДИМАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ДОМАШНЕГО ПИВА

ВСТУПЛЕНИЕ

Уважаемые господа,

Домашнее пивоварение становится все более популярным хобби. Как можно объяснить тот факт, что, несмотря на широкое предложение на рынке, мы хотим приготовить свой домашний спиртной напиток? Устав от подобного вкуса многих сортов пива из промышленных пивоварен, мы пытаемся приготовить свой собственный напиток, высокого качества, отличающийся своим неповторимым вкусом и ароматом. Благодаря развитию науки и технологии приготовление пива в домашних условиях стало очень простым, обеспечивая при этом широкие возможности для экспериментов. Этот напиток, несмотря на отсутствие

профессиональной пастеризации и фильтрации, даже через два года после приготовления имеет отличный вкус.

Пользуясь **комплексом „МИКРОПИВОВАРНЯ”** и доступными на рынке различными солодовыми экстрактами, мы можем приготовить дома почти все самые известные в мире сорта пива: /традиционные/ **Lager, Draught, Dark Ale, Real Ale, Stout и Ginger**; /международные/ **Australia Pale Ale, Mexican Cerveza, English Bitter и European Lager**; /для опытных/ **Heritage Lager, Inadia Pale Ale, Irish Stout, Australia Bitter, Pilsener, Traditional Draught и Wheat Beer**. На основе полученного на этом этапе опыта мы можем приступить к приготовлению своего собственного уникального пива. У нас есть большой выбор: светлое пиво, янтарное или темное пиво, слабое пиво, крепкое и очень крепкое, слегка горьковатое и сильно хмельное пиво, пшеничное, пряное, медовое и фруктовое...

СОСТАВ КОМПЛЕКТА ДОМАШНЕГО ПИВОВАРЕНИЯ

Комплект МИКРОПИВОВАРНЯ содержит охмеленный экстракт солода и пивные дрожжи в количестве, достаточном для получения около 20л пива, которое может храниться в домашних условиях даже до 2 лет, сохраняя отменный вкус.

Комплект МИКРОПИВОВАРНЯ (406000) содержит:

- Бродильная ёмкость 30л с краником
- Пластмассовая трубка для брожения
- Мерка для сахара
- Мультимер, указывает содержание сахара и потенциальное содержание спирта в пиве
- Крышки диам. 26/100шт.
- Пластмассовая мешалка
- Концентрат для изготовления пива LAGER 1,7кг
- ЖК-термометр – диапазон температуры 16 - 30°C
- Закупориватель с 2-мя ручками "Greta" диам. 26 постоянный
- Щётка для бутылок 1l MIX

Комплект МИКРОПИВОВАРНЯ (406010) содержит:

- Бродильная ёмкость 30л с краником
- Пластмассовая трубка для брожения
- Мерка для сахара
- Мультимер, указывает содержание сахара и потенциальное содержание спирта в пиве
- ЖК-термометр – диапазон температуры 16 - 30°C
- Концентрат для изготовления пива LAGER 1,7кг

Если приготовление домашнего пива станет Вашим хобби, оснастите свою МИКРОПИВОВАРНЮ:

- Самоклеющимися этикетками для пива
- Мини бочонок для хранения пива 5л
- Разливное устройство для Мини-бочонка на баллончики CO2
- Баллончики CO2 для разливного устройства
- Пластмассовые бутылки для пива с пробками PET 0,9л

ГОТОВИМ ПИВО – ШАГ ЗА ШАГОМ

Приготовление собственного домашнего пива можно разделить на несколько этапов:

ДЕНЬ 1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИВНОГО СУСЛА

1. Перед началом работ по пивоварению, тщательно промойте **бродильную ёмкость** мягкой губкой с жидкостью для мытья посуды и сполосните в теплой воде.
2. Закрытую банку **концентрата пивного сусла (солодового экстракта)** вложите на 10 минут в посуду с горячей водой.
3. В бродильную ёмкость всыпьте 1кг сахара, долейте 2 л горячей воды и размешайте **ложкой** до растворения сахара.
4. К раствору добавьте содержание банки с солодовым экстрактом и повторно размешайте.

5. Добавьте 20л воды хорошего качества (напр. минеральной, негазированной) комнатной температуры.
6. Если температура жидкости находится в пределах 21 - 27°C, всыпьте пакетик пивных дрожжей и повторно все перемешайте в течение 30с.
7. Закройте бродительную ёмкость, устанавливая бродительную трубку, наполненную до половины водой.

ДОБАВЛЕНИЕ ПИВНЫХ ДРОЖЖЕЙ ОЗНАЧАЕТ НАЧАЛО ПЕРВОГО БРОЖЕНИЯ, КОТОРОЕ БУДЕТ ПРОДОЛЖАТЬСЯ 5-7 дней.

Температура в это время должна составлять 21°C или несколько выше. Установите время окончания брожения, наблюдая прекращение выделения углекислого газа (отсутствие пузырьков газа в бродительной трубке) и проверяя сбраживание сахара при помощи мультимера.

ДЕНЬ 7

1. Приготовьте 48 бутылок из темного стекла емкостью 0,5л. В каждую из них добавьте с помощью прилагаемой мерки **точно** 4 г сахара.
2. Внимание: добавление большей дозы сахара может привести к взрыву (разрыву крышки) во время второй ферментации, которая будет протекать в укупоренной бутылке.
3. Налейте пиво в бутылки, открыв кран в бродительной ёмкости, старайтесь, чтобы в них не попал осадок со дна бродительной ёмкости. Держите бутылку при заполнении слегка наклоненными, чтобы ограничить вспенивание и выход диоксида углерода.
4. Наполните бутылку так, чтобы осталось 5см пространства в горлышке бутылки.
5. **Укупорьте** бутылки, несколько раз их переворачивая, чтобы растворился добавленный сахар.

В ЭТОМ МОМЕНТЕ НАЧИНАЕТСЯ ВТОРОЕ БРОЖЕНИЕ

1. Наполненные и укупоренные бутылки с пивом храните в течение первых 4 дней при температуре 21°C, в течение следующих 10 дней – при температуре 18 – 20°C. По истечении этого срока пиво пригодно к употреблению, но полный вкус приобретает после 2-3 месяцев хранения.

ХРАНЕНИЕ ПИВА

2. Для хранения пива рекомендуется прохладное помещение с температурой 12 - 18°C. Небольшое количество дрожжей, содержащихся в бутылках, придает пиву опалесценцию, характерную для натурально сваренного, здорового пива.

ВИДЫ ПИВА

Купленный Вами комплект **МИКРОПИВОВАРНЯ** содержит банку солодового экстракта – популярного пива типа Lager. Если Вы хотите приготовить другой известный в мире сорт пива (с другим характером и ароматом), воспользуйтесь указаниями, приведенными в таблице:

Вид пива/название экстракта	Характеристика пива
-----------------------------	---------------------

ТРАДИЦИОННОЕ ПИВО

DRAUGHT	Приятный солодовый аромат, с легкой горчинкой, слегка горькое
DARK ALE	Темный цвет красного дерева и кремовая пена, аромат жареного солода
REAL ALE	Светло-золотое пиво, привкус фруктов и солода, с тонкой горчинкой
STOUT	Вкус кофе с шоколадом, уникальный привкус жареного солода
GINGER	Традиционное имбирное пиво с ноткой специй, выразительный вкус

ПИВО РАЗЛИЧНЫХ СТРАН

AUSTRALIAN PALE ALE	Крепкое, полное пиво с сильным ароматом хмеля
MEXICAN	Легкое, светлое пиво, с легким привкусом горечи, пьётся с добавкой лайма
CANADIAN BLOND	Свежий, выразительный аромат с небольшим количествомпряного хмеля
ENGLISH BITTER	Богатый солодом, медного цвета, с кремовой пеной, с добавкой ароматного хмеля
EUROPEAN LAGER	Светлый цвет, легкая горечь и исключительная прозрачность

ПИВО ДЛЯ ОПЫТНЫХ ПИВОВАРОВ

HERITAGE LAGER	Светлое, полное пиво с натуральным ароматом хмеля
INDIA PALE ALE	Высоко охмеленное
IRISH STOUT	Тёмное полное пиво с кофейно-шоколадной ноткой и «сухим» вкусом
AUSTRALIAN BITTER	Светлый цвет, привкус горчинки с характерным вкусом
PILSENER	Выразительный аромат хмеля, слегка сухое, освежающее
TRADITIONAL DRAUGHT	Светлый цвет, очень выразительный вкус
EUROPEAN LAGER	Светлый цвет, легкая горчинка и исключительная прозрачность

Для домашних пивоваров (с большим опытом) также есть различные добавки, например:

- глюкоза – которую можно добавить в сусло вместо сахара, вкус пива будет мягче и более гармоничный (глюкоза),
- улучшитель домашнего пива – смесь натуральных ингредиентов: глюкозы, мальтодекстрины и сухого экстракта солода (enhancer),
- светлый солодовый экстракт – порошок, может быть добавлен в бутылки перед второй ферментацией, которая делает пиво более "полным", усиливает пену (exdrymalt),
- неохмелённые солодовые экстракты (ячменные светлые, янтарные и темные, а также пшеничные), могут добавляться вместо сахара перед первым брожением, обогатят вкус и аромат.

СЛОВАРЬ ПИВОВАРА

Варка – один полный цикл выработки сусла, обозначает порцию пива, полученную из одного пивоварения.

Солодовый концентрат – экстракт из солодового ячменя, который является основным сырьем для пивоварения.

Экстракт солодовый охмелённый – сгущенное, охмелённое пивное сусло консистенции густого мёда. Оно покупается в банках 1,5-1,8кг, которых достаточно для приготовления 18-23л пива.

Пивные дрожжи – специально подобранные и улучшенные сорта дрожжей, характеризуются способностью сбраживания сусла и образования веществ, которые положительно влияют на вкус и аромат пива. Делятся на две группы: дрожжи низового брожения - бродят при температуре 8 - 15°C и дрожжи верхового брожения – температура их брожения составляет 18 - 24°C

Порция пивных дрожжей – сушеные пивные дрожжи – (пакетик пивных дрожжей находящийся под крышкой банки с солодовым экстрактом).

Хмельные шишки – женские соплодия хмеля, придающие пиву приятную горечь и повышающие срок пригодности пива.

Пивное сусло – разбавленный солодовый концентрат с добавкой, напр. глюкозы, сахарозы, декстрина т.п.

Брожение – это процесс, при котором дрожжи превращают сахар в спирт (этанол) и углекислый газ.

Сахаромер – прибор для измерения концентрации сахара в сусле до и после брожения.

Переливание пива – сливание пива с оставлением на дне осадка (обычно при помощи трубки для перелива вина).

Уважаемые господа!

Благодарим Вас за покупку нашего пивоваренного комплекта для начинающих. Мы надеемся, что приготовление пива различного вида в домашних условиях окажется прекрасным занятием. Достаточно немного усилий и любознательности, и Вы создадите не только известные в мире сорта пива, но и оригинальные собственные композиции пива, которыми заполните свой подвал. Мы желаем Вам больших успехов в пивоварении, радости и признания Ваших близких.

PS. Однако, помните, что домашнее пиво, несмотря на неоспоримые полезные свойства для здоровья, должно употребляться в умеренных количествах, как и все алкогольные напитки...

Желаем Вам много удовольствия от самостоятельно приготовленного, исключительного пива.

MIKROPIVOVAR SADA K VAŘENÍ DOMÁCÍHO PIVA (406000) / (406010)

CZ

NEZBYTNÉ INFORMACE

NÁVOD NA VÝROBU DOMÁCÍHO PIVA

ÚVOD

Vážení přátelé,

Domácí výroba piva se stává stále častěji oblíbeným koníčkem hobby. Jak jinak si lze vysvětlit skutečnost, že si přes širokou tržní nabídku chceme uvařit vlastní nápoj doma? Unaveni podobností chuti mnoha druhů piv z průmyslových pivovarů se pokoušíme vyrobit vlastní nápoj vysoké kvality, který se vyznačuje neopakovatelnou chutí a vůní. Zásadou pokroku v oblasti vědy a techniky se domácí výroba piva stala velmi jednoduchou a přitom poskytuje široké pole pro experimentování. Nápoj chutná výborně dokonce dva roky po vyrobení, i když neprošel profesionální pasterizací a filtrací.

S pomocí **sady „MIKROPIVOVAR“** a různých typů sladových výtažků dostupných na trhu si můžeme doma vyrobit téměř všechny nejproslulejší světová piva:

tradiční - **Lager, Draught, Dark Ale, Real Ale, Stout nebo Ginger;**

mezinárodní - **Australia Pale Ale, Mexican Cerveza, English Bitter nebo European Lager;**

pro pokročilé - **Heritage Lager, India Pale Ale, Irish Stout, Australia Bitter, Pilsener, Traditional Draught nebo Wheat Beer.**

Na základě zkušeností získaných na této etapě můžeme začít s výrobou vlastního výjimečného piva. Výběr máme veliký: světlý ležák, jantarové pivo, tmavé pivo, slabé pivo, silné a velmi silné pivo, jemně hořké nebo silně chmelené, pšeničné, kořeněné, medové nebo ovocné pivo...

SADA DOMÁCÍ MIKROPIVOVAR

Sada MIKROPIVOVAR obsahuje chmelený sladový výtažek a pivovarské kvasnice v množství potřebném k výrobě asi 20l piva, které lze skladovat v domácích podmínkách až 2 roky a přitom si udržuje vynikající chuť.

Sada MIKROPIVOVAR (406000) obsahuje:

- Fermentační nádoba 30l s výpustným ventilem
- Plastová kvasná trubička
- Odměrka na cukr
- Univerzální měřicí přístroj měří obsah cukru a potenciální obsah alkoholu v pivu
- Zátky Ø26/100ks

- Plastové míchadlo
- Koncentrát na výrobu piva LAGER 1,7kg
- Teploměr z tekutých krystalů – teplotní rozsah 16 – 30°C
- Dvouramenný zátkovač "Greta" Ø26 stálý
- Kartáč na mytí láhví 1l MIX

Sada MIKROPIVOVAR (406010) obsahuje:

- Fermentační nádoba 30l s výpustným ventilem
- Plastová kvasná trubička
- Odměrka na cukr
- Univerzální měřicí přístroj měří obsah cukru a potenciální obsah alkoholu v pivu
- Teploměr z tekutých krystalů – teplotní rozsah 16 – 30°C
- Koncentrát na výrobu piva LAGER 1,7kg

Pokud se výroba domácího piva stane Vaším koníčkem, pořídte si pro svůj MIKROPIVOVAR ještě:

- Samolepicí nálepky na pivo
- Mini keg pro uskladnění piva 5l
- Pípa z Mini-Kegu na bombičky CO2
- Bombičky CO2 pro pípu
- Plastové láhve na pivo s uzávěry PET 0,9 l

VYRÁBÍME PIVO – KROK ZA KROKEM

Výrobu vlastního domácího piva můžeme rozdělit na několik etap:

DEN 1

VÝROBA MLADINY

1. Před zahájením výroby piva umyjte důkladně měkkou houbou **fermentační nádobu** přípravkem na mytí nádobí a vypláchněte v teplé vodě.
2. Uzavřenou plechovku **koncentrátu pивní sladiny (sladového výtažku)** vložte na 10 min. do nádoby s horkou vodou.
3. Do fermentační nádoby nasypete 1kg cukru, přidejte 2l horké vody a smíchejte **lžící** na rozpouštění cukru.
4. Do roztoku přidejte obsah plechovky se sladovým výtažkem a opět promíchejte.
5. Přidejte 20l kvalitní vody (např. nesycené minerálky) s pokojovou teplotou.
6. Pokud je teplota kapaliny v rozmezí 21 - 27°C, nasypete sáček pivovarských kvasnic a vše opět promíchejte po dobu 30s.
7. Fermentační nádobu uzavřete připevněním kvasné trubičky, která má být do poloviny naplněná vodou.

PŘIDÁNÍM PIVOVARSKÝCH KVASNIC ZAHÁJÍTE PRVNÍ KVAŠENÍ, KTERÉ POTRVÁ 5-7 dní.

Teplota v této době musí být 21°C nebo o něco vyšší. Kontrolujte dobu ukončení fermentace pozorováním okamžiku, kdy se přestane uvolňovat oxid uhličitý (v kvasné trubičce se neobjevují žádné bublinky), a ověřováním postupu kvašení cukru s pomocí **univerzálního měřicího přístroje**.

DEN 7

1. Připravte si 48 láhví z tmavého skla o objemu 0,5l. Do každé z nich přidejte přiloženou odměrkou **přesně** 4g cukru.
2. Pozor: Přidání většího množství cukru může způsobit výbuch (roztržení uzávěry) během druhého kvašení, které bude probíhat v uzavřené láhvi.
3. Stočte pivo do láhví otevřením kohoutu ve fermentační nádobě, přitom se snažte, aby se do nich nedostala usazenina z dna fermentační nádoby. Láhve při naplňování držte mírně nakloněné, aby se omezilo pění a únik oxidu uhličitého.
4. Láhve plňte tak, aby v hrdlu láhve zůstalo 5cm volného prostoru.
5. **Uzavřete láhve uzávěrem** a několikrát je obraťte, aby se rozpustil přidaný cukr.

V TOMTO OKAMŽIKU ZAČÍNÁ DRUHÉ KVAŠENÍ

1. Naplněné a uzavřené láhve s pivem uložte na první 4 dny při teplotě 21°C, dalších 10 dnů pak při teplotě 18 – 20°C. Po uplynutí této doby je pivo vhodné ke spotřebě, i když plné chuti dosáhne po 2-3 měsících uskladnění.

SKLADOVÁNÍ PIVA

2. Pro uskladnění piva se doporučuje chladná místnost s teplotou 12 - 18°C. Malé množství kvasnic, které se v láhvích nachází, dodává pivu opalescenci, typickou pro přirozeně vařená, zdravá piva.

DRUHY PIVA

Vámi zakoupená sada **MIKROPIVOVAR** obsahuje balení sladového výtažku oblíbeného piva typu Ležák. Chcete-li vyrobit jiná, ve světě uznávaná piva (jiného typu a vůně), využijte pokyny uvedené v tabulce:

Druh piva/název výtažku	Charakteristika piva
-------------------------	----------------------

TRADIČNÍ PIVA

DRAUGHT	Příjemné sladové aroma s jemnou hořkostí, mírně hořké
DARK ALE	Tmavá, mahagonová barva a krémová pěna, aroma páleného sladu
REAL ALE	Světlé zlaté pivo, příchut' ovoce a sladu, s jemnou hořkostí
STOUT	Chuť kávy smíchané s čokoládou, výjimečná příchut' páleného sladu
GINGER	Tradiční zázvorové pivo s jemnou příchutí koření, výrazná chuť

SVĚTOVÁ PIVA

AUSTRALIAN PALE ALE	Silný ležák se silnou vůní chmele
MEXICAN	Světlé lehké pivo s hořkou koncovkou, pije se s kouskem limetky
CANADIAN BLOND	Svěží, výrazné aroma s malou příměsí pikantního chmele
ENGLISH BITTER	Silně sladové pivo měděné barvy s krémovou pěnou, s příměsí voňavého chmele
EUROPEAN LAGER	Světlá barva, lehká hořkost a výjimečná čírost

PIVA PRO POKROČILÉ

HERITAGE LAGER	Světlý ležák s přirozenou vůní chmele
INDIA PALE ALE	Silně chmelené
IRISH STOUT	Tmavý ležák s tóny kávy a čokolády a suchou chutí na konci
AUSTRALIAN BITTER	Světlá barva, charakteristická chuť s nádechem hořkosti

PILSENER	Výrazné chmelové aroma, mírně suché, občerstvující
TRADITIONAL DRAUGHT	Světlá barva, velmi výrazná chuť
EUROPEAN LAGER	Světlá barva, mírná hořkost a výjimečná čírost

Na domácí pivovarníky (pokročilejší) čekají také zvláštní doplňky jako jsou:

- glukóza- kterou můžete přidat do pивní sladiny místo cukru, chuť piva bude jemnější a harmoničtější (glukóza),
- zvýrazňovač chuti domácího piva – je to směs přírodních surovin: glukózy, maltodextrinu a sušeného sladového výtažku (enhancer),
- světlý sladový výtažek v prášku, může se přidávat do láhví před druhým kvašením. Pivo je „plnější“, obohacuje pěnu (exdymalt),
- nechmelené sladové výtažky (ječný světlý, jantarový, tmavý a pšeničný), mohou se přidávat místo cukru před prvním kvašením, obohacují chuť a vůni.

PIVOVARSKÝ SLOVNÍČEK

Várka – jeden úplný výrobní cyklus mladiny, je to porce piva získaná z 1 vaření.

Pivní sladina – výtažek (extrakt) ze sladovaného ječmene, který je základní pivovarnickou surovinou.

Chmelený sladový výtažek – zahuštěná, chmelená pivní sladina s konzistencí hustého medu. Prodává se v plechovkách 1,5-1,8kg, což stačí na výrobu 18-23l piva.

Pivovarské kvasnice – speciálně vyšlechtěné a vylepšené druhy kvasnic, které se vyznačují schopností zkvasit pivní mladinu a vytvořit látky, které pozitivně ovlivňují chuť a vůni piva. Dělí se do dvou skupin: kvasnice spodního kvašení, které kvasí v rozmezí teplot 8 - 15°C a kvasnice svrchního kvašení, které řídí kvašení při teplotě 18 - 24°C.

Zákvas z pivovarských kvasnic – porce sušených pivovarských kvasnic – (sáček pivovarských kvasnic je umístěn pod víčkem plechovky se sladovým výtažkem).

Chmelové šišky – samičí plodenství chmele, která dodávají pivu příjemnou nahořklost a zlepšují trvanlivost piva.

Pivní mladina – zředěný sladový výtažek s příměsí např. glukózy, sacharózy, dextrinů apod.

Kvašení – zjednodušeně je to proces, při kterém kvasnice mění cukr v alkohol (ethylalkohol) a oxid uhličitý.

Cukroměr – přístroj na měření koncentrace cukru ve sladince (v pivní mladině) před a po kvašení.

Stáčení piva – stáčení piva nad kalem (obvykle s pomocí hadičky na stáčení vína).

Vážení přátelé!

Děkujeme Vám za nákup naší soupravy na výrobu piva pro začátečníky. Doufáme, že domácí výroba různých typů piva se stane výbornou zábavou. Stačí trochu úsilí a zvědavosti, aby se Váš sklípek zaplnil nejen světoznámými pivy, ale také Vámi vytvořenými druhy piva. Přejeme Vám proto mnoho úspěchů při výrobě piva, radosti a uznání přátel.

PS. Nezapomínejme však na to, že domácí pivo musíme i přes jeho nepopíratelné zdravotní účinky konzumovat stejně jako všechny ostatní alkoholické nápoje, s mírou...

Přejeme Vám hodně radosti s vlastnoručně uvařeným, výjimečným pivem.

NEVYHNUTNÉ INFORMÁCIE

NÁVOD NA VÝROBU DOMÁCEHO PIVA

ÚVOD

Vážené dámy a páni,

Domáce pivovarstvo sa stáva stále viac a viac populárnejším hobby. Ako vysvetliť fakt, že aj napriek širokej ponuke na trhu si chceme doma uvariť svoj vlastný alkoholický nápoj? Znudení podobnou chuťou veľkého množstva rôznych druhov pív z priemyselných pivovarov sa pokúšame vytvoriť svoj vlastný nápoj vysokej kvality, vyznačujúci sa neopakovateľnou chuťou a arómou. Vďaka vedeckému a technologickému pokroku sa príprava piva v domácich podmienkach stala veľmi jednoduchou, poskytujúc pritom zároveň ohromné možnosti experimentovania. Takéto nápoje, aj napriek tomu, že nie sú profesionálne pasterizované a filtrované, chutia vynikajúco dokonca aj po dvoch rokoch skladovania.

S použitím **súpravy „MIKROPIVOVAR“** a na trhu dostupných sladových výťažkov môžeme v domácich podmienkach sami vyrábať takmer všetky najslávnejšie svetové pívá:

tradičné - **Lager, Draught, Dark Ale, Real Ale, Stout alebo Ginger;**

medzinárodné - **Australia Pale Ale, Mexican Cerveza, English Bitter či European Lager;**

pre pokročilých - **Heritage Lager, Inadia Pale Ale, Irish Stout, Australia Bitter, Pilsener, Traditional Draught prípadne Wheat Beer.**

Na základe skúseností získaných v tejto fáze môžeme pristúpiť k príprave vlastného výnimočného piva. Výber máme naozaj veľký; plné svetlé pivo, jantárové pivo, tmavé pivo, slabé, silné a veľmi silné pivo, jemne horké alebo intenzívne chmeľové pivo, pšeničné pivo, korenené pivo, medové alebo ovocné pivo...

ZLOŽENIE SÚPRAVY DOMÁCI MIKROPIVOVAR

Súprava MIKROPIVOVAR obsahuje ochmelený sladový výťažok a pivovarské kvasnice v takom množstve, ktoré umožňuje získať okolo 20l piva, vhodného na prechovanie v domácich podmienkach dokonca aj 2 roky bez straty jeho vynikajúcej chute.

Súprava MIKROPIVOVAR (406000) obsahuje:

- Kvasná nádoba 30l s kohútikom
- Plastová kvasná rúrka
- Odmerka na cukor
- Multiméter, umožňujúci merať obsah cukru a potenciálny obsah alkoholu v pive
- Zátka Ø26/100 ks.
- Plastové miešadlo
- Koncentrát na výrobu piva LAGER 1,7kg
- Tekutokryštalický teplomer – rozsah teplôt: 16 - 30°C
- Dvojramenná uzatváračka "Greta" Ø26 fixovaná
- Kefka na fľašky 1l MIX

Súprava MIKROPIVOVAR (406010) obsahuje:

- Kvasná nádoba 30l s kohútikom
- Plastová kvasná rúrka
- Odmerka na cukor
- Multiméter, umožňujúci merať obsah cukru a potenciálny obsah alkoholu v pive
- Tekutokryštalický teplomer – rozsah teplôt: 16 - 30°C
- Koncentrát na výrobu piva LAGER 1,7kg

Ak sa príprava domáceho piva stane Vaším koníčkom, prikúpte si k súprave MIKROPIVOVAR nasledujúce:

- Samolepiace štítky na pivo
- Mini-sudy na prechovávanie 5l piva
- Nalievačka piva z Mini-Kegu na náboje CO2
- Náboje CO2 do nalievačky piva
- Plastové fľaše na pivo s uzávermi PET 0,9l

VYRÁBAME PIVO - KROK PO KROKU

Prípravu vlastného domáceho piva môžeme rozdeliť na niekoľko fáz:

DEŇ 1

PRÍPRAVA PIVNÉHO MUŠTU

1. **Kvasnú nádobu** pred zahájením pivovarníckych prác starostlivo umyte mäkkou hubkou a prípravkom na umývanie riadu. Následne opláchnite v teplej vode.
2. Uzavretú konzervu **pivnej mladiny (sladového výťažku)** vložte na 10 minút do nádoby s horúcou vodou.
3. Do kvasnej nádoby vsypte 1kg cukru, dolejte 2l horúcej vody a miešajte **lyžicou** pokiaľ sa cukor nerozpustí.
4. Do roztoku pridajte obsah konzervy so sladovým výťažkom a opäť premiešajte.
5. Pridajte 20 litrov vody vysokej kvality (napr. minerálnej, neperlivej), zahriatej na izbovú teplotu.
6. Ak sa teplota tekutiny nachádza v rozmedzí 21 - 27°C, vsypte obsah vrecúška s pivovarskými kvasnicami a opätovne všetko 30 sekúnd miešajte.
7. Zakryte kvasnú nádobu namontovaním kvasnej rúrky vyplnenej do polovice vodou.

PRIDANIE PIVOVARSKÝCH KVASNÍK SPÔSOBÍ SPUSTENIE PRVÉHO KVASENIA, KTORÉ BUDE TRVAŤ 5-7 DNÍ

Teplota v priebehu tohto kvasenia by mala byť na úrovni 21°C, prípadne minimálne vyššia. Čas ukončenia kvasenia určite pozorovaním, v ktorom momente sa zastaví tvorba oxidu uhličitého (v kvasnej rúrke sa nevytvárajú ďalšie bublinky plynu) a skontrolovaním stupňa vykvasenia cukrov pomocou **multimetra**.

DEŇ 7

1. Pripravte si 48 fliašiek z tmavého skla s objemom 0,5l. Do každej z nich vsypte pomocou priloženej odmerky **presne** 4g cukru.
2. Pozor: Pridanie väčšieho množstva cukru môže v priebehu druhého kvasenia, prebiehajúceho v uzavretej fľaške, spôsobiť explóziu (vytrhnutie štupeľa).
3. Otvorte kohútik fermentačnej nádoby a pivo prelejte do fliašiek. Snažte sa, aby sa do nich nedostali usadeniny z dna kvasnej nádoby. Fliašky pri naplňovaní držte zľahka nahnuté, aby ste tým obmedzili penenie a uvoľňovanie sa oxidu uhličitého.
4. Fliašky naplňajte tak, aby v krku fľaše zostalo 5cm voľného miesta.
5. **Fľaše zazátkujte**, a niekoľkonásobne ich prevráťte hore dnom, aby sa v nich rozpustil pridaný cukor.

V TEJTO CHVÍLI SA ZAČALO DRUHÉ KVASENIE

1. Prvé 4 dni prechovávajú naplnené a uzavreté fľaše s pivom pri teplote 21°C, zatiaľ čo nasledujúcich 10 dní v teplote 18 – 20°C. Po tomto období je pivo vhodné na konzumpciu, aj keď svoju plnú chuť získa až po 2-3 mesiacoch skladovania.

PRECHOVÁVANIE PIVA

2. Na prechovávanie piva sa odporúča použiť chladné miestnosti s teplotou 12 - 18°C. Neveľké množstvo kvasníc nachádzajúcich sa vo fľašiach dáva pivu opalizujúci vzhľad, typický pre zdravé prírodné varené pívá.

DRUHÝ PÍV

Vami kúpená súprava **MIKROPIVOVAR** obsahuje konzervu sladového výťažku - populárneho piva typu ležiak (Lager). Ak chcete vyrábať iné na svete uznávané pívá (iného charakteru a arómy), riadte sa pokynmi uvedenými v tabuľke:

Druh piva/názov výťažku	Charakteristika piva
-------------------------	----------------------

TRADIČNÉ PIVÁ

DRAUGHT	Príjemná sladová vôňa s jemne horkou príchutou, zľahka horké.
DARK ALE	Tmavá mahagónová farba a krémová pena, vôňa páleného sladu.
REAL ALE	Svetlozlaté pivo s príchutou ovocia a sladu obohatenou jemnou horkosťou
STOUT	Chuť kávy zmiešanej s čokoládou, výnimočná príchuť páleného sladu
GINGER	Tradičné zázvorové pivo s príchutou bylín; výrazná chuť

SVETOVÉ PIVA

AUSTRALIAN PALE ALE	Silné plné pivo s výraznou arómou chmeľu,
MEXICAN	Svetlé ľahké pivo s horkým zakončením, pije sa s kúskami limetky
CANADIAN BLOND	Svieža výrazná aróma s nevelkým množstvom pikantného chmeľu
ENGLISH BITTER	Bohaté na slad, medenej farby s krémovou penou, s prímiesou aromatického chmeľu
EUROPEAN LAGER	Svetlá farba, ľahká horkosť a výnimočná čírosť

PIVÁ PRE POKORČILÝCH

HERITAGE LAGER	Svetlé plné pivo s prírodnou arómou chmeľu
INDIA PALE ALE	Silne nachmelené
IRISH STOUT	Plné tmavé pivo kávovo - čokoládovej príchute s ostrým zakončením
AUSTRALIAN BITTER	Svetlá farba, horká príchuť a charakteristická chuť
PILSENER	Výrazná aróma chmeľu, ľahko korenené, osviežujúce
TRADITIONAL DRAUGHT	Svetlá farba, veľmi výrazná chuť
EUROPEAN LAGER	Svetlá farba, ľahká horkosť a výnimočná čírosť

Na domácich pivovarníkov (tých pokročilejších) čakajú taktiež špecializované dodatky, ako napr.:

- glukóza - ktorú môžete pridať do pivnej mladiny namiesto cukru; chuť piva bude jemnejšia a viac zharmonizovaná (glukóza),
- pomocná látka na vylepšenie chuti domáceho piva - je to zmes prírodných zložiek: glukózy, maltodextrínu a sušeného sladového výťažku (enhancer),
- svetlý sladový výťažok v prášku - môžete ho pridať do fľašiek pred druhým kvasením, obohacuje plnú chuť piva a zosilňuje penu (exdrymalt),
- sladové neochmelené výťažky (svetlé jačmenné, jantárové a tmavé ako aj pšeničné) je možné pridávať pred prvým kvasením namiesto cukru, obohacujú chuť a arómu piva.

PIVOVARSKÝ SLOVNÍK

Várka – jeden celý cyklus spracovania mladiny, označuje porciu piva získanú z jedného varenia.

Pivná mladina – výťažok (extrakt) zo sladového zrna jačmeňa, ktorý je základnou pivovarskou surovinou.

Ochmelený sladový výťažok – zahustená chmeľová pivná mladina s konzistenciou hustého medu. Kupuje sa v konzervách 1,5-1,8kg, čo vystačí na výrobu 18-23 litrov piva.

Pivovarské kvasnice – špeciálne vybrané a zušľachtené druhy kvasníc, charakterizujúce sa schopnosťami kvasenia pivnej mladiny a vytvárania chemických látok, ktoré priaznivo vplyvajú na chuť a arómu piva. Rozdeľujú sa na dve skupiny: kvasnice spodného kvasenia, aktívne v teplotnom rozsahu 8 - 15°C a kvasnice horného kvasenia, uskutočňujúce kvasenie pri teplotách 18 - 24°C.

Vakcína pivovarských kvasníc – porcia sušených pivovarských kvasníc – (vrecúško s pivovarskými kvasnicami je umiestnené pod viečkom konzervy so sladovým výťažkom).

Chmeľové šišky – samičie plody chmeľu, zvyšujúce trvanlivosť piva a zodpovedné za jeho príjemnú horkosť.

Pivný mušt – zriedený sladový výťažok s dodatkom napr. glukózy, sacharózy, dextrínu, atď.

Kvasenie – zjednodušene povedané je to proces, v ktorom kvasnice transformujú cukor na alkohol (etanol) a oxid uhličitý.

Cukrometer – prístroj na meranie koncentrácie cukru v mladine (v pivnom mušte) pred a po kvasení.

Zlievanie piva – sťahovanie piva z vrstiev nad usadeninami (väčšinou pomocou hadičky na zlievanie vína).

Vážené dámy a páni!

Ďakujeme za zakúpenie našej pivovarskej súpravy pre začiatočníkov. Dúfame, že príprava rozmanitých druhov piva v domácich podmienkach bude pre Vás skvelou zábavou. Stačí trochu snahy a zvedavosti a Vašu pivnicu môžu okrem svetoznámych pív naplniť aj Vami stvorené vlastné a originálne pivné kompozície. Prajeme Vám preto veľa pivovarských úspechov, radosti a uznania od Vašich blízkych.

PS: Nezabúdajte však, že domáce pivo, aj napriek svojim nepochybným zdravotným hodnotám, by malo byť konzumované, tak ako aj všetky iné alkoholické nápoje, s mierou...

Prajeme Vám zadosťučinenie zo samostatne pripravovaných výnimočných pív.

MIKRO- SÖRFÖZDE HÁZI SÖRFÖZŐ KÉSZLET (406000) / (406010)

HU

NÉLKÜLÖZHETETLEN INFORMÁCIÓK

ÚTMUTATÓ HÁZI SÖR KÉSZÍTÉSÉHEZ

BEVEZETŐ

Tisztelt Hölgyeim és Uraim!

A házi sörfőzés egyre népszerűbb hobbivá vált. Hogyan magyarázzuk azt a tényt, hogy a széles piaci kínálat ellenére szeretnénk otthon saját italt készíteni? Beleunva az ipari söröződek több fatájú söreinek hasonló ízébe szeretnénk saját, kiváló minőségű, különleges, egyedi ízű és aromájú italt készíteni. A tudomány és technológia fejlődésének köszönhetően a házi sörkészítés nagyon egyszerűvé vált, egyben kínálva a kísérletezés nagyszerű lehetőségét. Az ital, a professzionális pasztörözés és szűrés hiánya ellenére is, az elkészítésétől akár két év után is kiválóan ízlik.

A „MIKRO-SÖRFÖZDE” készletet valamint a piacon elérhető különböző típusú maláta kivonatokat alkalmazva szinte valamennyi világhírű sört elő tudjuk otthonunkban állítani:

hagyományos - Lager, Draught, Dark Ale, Real Ale, Stout vagy Ginger;

nemzetközi - Australia Pale Ale, Mexican Cerveza, English Bitter vagy European Lager;

haladóknak - Heritage Lager, India Pale Ale, Irish Stout, Australia Bitter, Pilsener, Traditional Draught vagy Wheat Beer.

Az eddigi tapasztalataink alapján hozzákezdhetünk saját egyedi sörünk elkészítéséhez. Nagy választékkal rendelkezünk; testes világos sör, borostyánszínű sör, barna sör, gyenge, erős és nagyon erős sör, enyhén keserű vagy erősen komlózott sör, búza, gyökér, méz vagy gyümölcs sör...

HÁZI MIKRO-SÖRFŐZDE KÉSZLET TARTALMA

A MIKRO-SÖRFŐZDE készlet kb. 20 liter sör készítéséhez elegendő komlózott malátakivonatot és sörélesztőt tartalmaz, amely otthoni körülmények között akár 2 évig a kiválasztott íz megtartásával tárolható.

A MIKRO-SÖRFŐZDE (406000) készlet tartalma:

- 30l erjedési tartály csappal
- Műanyag erjesztőcső
- Cukormérce
- Multimérő, a sör cukortartalmát és potenciális alkoholtartalmát jelzi
- Koronazár Ø26/100db.
- Műanyag keverő
- Sűrítmény LAGER sör készítéséhez 1,7kg
- Folyadékkristályos hőmérő – hőmérséklet-tartomány 16 - 30°C
- Kétkarú "Greta" koronazáró készülék Ø26 állandó
- Üvegmosó kefe 1l MIX üvegekhez

A MIKRO-SÖRFŐZDE (406010) készlet tartalma:

- 30l erjedési tartály csappal
- Műanyag erjesztőcső
- Cukormérce
- Multimérő, a sör cukortartalmát és potenciális alkoholtartalmát jelzi
- Folyadékkristályos hőmérő – hőmérséklet-tartomány 16 - 30°C
- Sűrítmény LAGER sör készítéséhez 1,7kg

Amennyiben a házi sörkészítés hobbiddá válik egészítsd ki a MIKRO-SÖRFŐZDE készletedet az alábbiakkal:

- Öntapadós sörös címkék
- 5l Party hordó sör tároláshoz
- CO2 patronos Party hordó csapoló
- CO2 patron Party hordós csapolóhoz
- PET 0,9l műanyag sörösüvegek kupakkal

SÖRKÉSZÍTÉS – LÉPÉSRŐL LÉPÉSRE

A házi sörkészítés több szakaszra bontható:

1 NAP

SÖRCEFRE ELŐKÉSZÍTÉSE

1. Sör készítése előtt mosogatószeres vízben puha szivaccsal alaposan mosd meg és meleg vízzel öblítsd le az erjedési tartályt.
2. A lezárt dobozban lévő **sörmaláta sűrítményt (malátakivonatot)** 10 percre forró vizes edénybe helyezd.
3. Az erjedési tartályba tegyél bele 1kg cukrot, adj hozzá 2l forró vizet és kanállal keverd a cukor feloldásáig.
4. Az oldathoz add hozzá a malátakivonatot tartalmazó doboz tartalmát és keverd újra össze.
5. Adj hozzá 20l jó minőségű, szobahőmérsékletű vizet (pl. szénsavmentes ásványvizet).
6. Ha a folyadék hőmérséklete 21 - 27°C között található add hozzá a tasak sörélesztőt és az egészet ismét 30 másodpercig keverd ...
7. Fedd le az erjedési tartályt és helyezd rá a vízzel félig megtöltött erjesztő csövet.

A SÖRÉLESZTŐ HOZZÁADÁSÁVAL MEGKEZDŐDIK AZ ELSŐ ERJESZTÉSI FOLYAMAT, AMELY 5-7 NAPIG TART.

A hőmérsékletnek ebben az időszakban 21°C vagy valamivel felette kell lennie. Állapítsd meg az erjesztés befejeződését a szén-dioxid kibocsátás megszűnésének megfigyelésével (gáz buborékok hiánya az erjesztőcsőben) és ellenőrizd a cukor erjedését a **multimérő** segítségével.

7 NAP

1. Készíts elő 48 db 0,5 literes sötét palackot. Mindegyik palackhoz adj hozzá a mellékelt mérce segítségével **pontosan** 4g cukrot.
2. Figyelem: Nagyobb mennyiségű cukor hozzáadása robbanást okozhat (koronazár kiszakítását) a második erjesztés alatt, amely a lezárt palackban megy majd végbe.
3. Palackozd le a sört az erjedési tartály csapjának megnyitásával, ügyelj arra, hogy az erjedési tartály alján lévő üledék ne kerüljön bele a palackokba. Palackozás közben az üvegeket enyhén megdöntve tartsd, csökkentve ezáltal a habzást és a szén-dioxid kibocsátását.
4. A sörösüveget annyira töltsd meg, hogy a palack nyakában 5cm szabad hely maradjon.
5. **Zárd le** a palackokat, többször fordítsd meg az üveget a hozzáadott cukor feloldódásához.

EBBEN A PILLANATBAN MEGKEZDŐDIK A MÁSODIK ERJESZTÉS

1. A megtöltött és lezárt sörösüvegeket az első 4 napon 21°C-on tárold, a következő 10 napon pedig 18 – 20°C-on. Ezen idő elteltével a sör alkalmas fogyasztásra, de teljes ízét 2-3 hónapos tárolás után éri el.

SÖR TÁROLÁSA

2. Sör tárolásánál a tároló helyiségek ajánlott hőmérséklete 12 - 18°C. A palackokban található kis mennyiségű élesztő a természetesen főzött, egészséges sörökre jellemző opaleszcenciát ad a sörnek.

SÖRFAJTÁK

Az általad vásárolt **MIKRO-SÖRFŐZDE** a népszerű Lager típusú sör egy doboz maláta kivonatát tartalmazza. Amennyiben más, világszerte elismert (más jellegű és aromájú) sört szeretnél készíteni ismerkedj meg a táblázatban feltüntetett útmutatókkal:

Sörfajta/kivonat neve	Sör jellegzetessége
-----------------------	---------------------

HAGYOMÁNYOS SÖRÖK

DRAUGHT	Kellemes maláta aroma finom keserűséggel, enyhén keserű
DARK ALE	Sötét mahagóni szín és krémes hab, pörkölt maláta aroma
REAL ALE	Világos aranyszínű sör, gyümölcs-és maláta utóízzel, finom keserűséggel
STOUT	Csokoládéval összekevert kávé íz, pörkölt maláta kivételes utóízzel
GINGER	Hagyományos gyömbér sör csipetnyi fűszerrel, zamatos ízzel

VILÁGSÖRÖK

AUSTRALIAN PALE ALE	Erős, testes sör, erős komló aromával
MEXICAN	Könnyű, világos sör, kesernyés kivitelben, zöldcitrom darabokkal ajánlott a fogyasztása
CANADIAN BLOND	Friss, kifejező aroma egy kis csípős komlóval
ENGLISH BITTER	Malátában gazdag réz színű és krémes habú sör, aromás komló adalékkal

EUROPEAN LAGER	Élénk színű, enyhén keserű és kivételes tisztaságú
----------------	--

SÖR HALADÓKNAK

HERITAGE LAGER	Világos, testes sör természetes komló aromával
INDIA PALE ALE	Erősen komlózott
IRISH STOUT	Testes barna sör kávé-csokoládés ízárnyalattal és végső szárazságával
AUSTRALIAN BITTER	Világos színű sör, jellegzetes keserű utóízzel
PILSENER	Kifejezetten komló aromájú, kissé száraz, frissítő
TRADITIONAL DRAUGHT	Élénk színű és kifejezetten erős ízű
EUROPEAN LAGER	Élénk színű, enyhén keserű és kivételes tisztaságú

A házi sörmestereknek (nagyon tapasztaltaknak) speciális kiegészítőket is ajánlunk, mint például:

- glükóz – sörmalátahoz adható cukor helyett, a sör íze simább lesz és jobban összehangolt (glükóz)
- házisor javító – ez a természetes összetevők keveréke: glükóz, maltodextrin és szárított maltakivonat (enhancer),
- világos malátakivonat por formájában, palackba adagolható a második erjesztés előtt, „teljesebbé” teszi a sört, erősíti a habot (exdrymalt),
- komlómentes malátakivonatok (világos árpa, borostyán- és sötét színű valamint búzamaláta), cukor helyett adagolhatók az első erjesztés előtt, gazdagítják a sör ízét és aromáját.

SÖR-SZÓTÁR

Warka – a sörcefre egy teljes gyártási ciklusa, ez söradagot jelent az 1 főzésből.

Sörmaláta – kivonat csíráztatott árpából, ez a sörkészítés alapanyaga.

Komlózott malátakivonat – sűrű, méz állagú sűrített komlózott sörmaláta. 1,5-1,8kg-os dobozokban kapható, ami elegendő 18-23l sör készítéséhez.

Sörélesztő – speciálisan kiválogatott és tökéletesített élesztőfajták, melyek képesek a sörmaláta erjesztésére valamint a sör ízét és aromáját kedvezően befolyásoló anyagok termelésére. Két csoportra oszthatók: alsó erjesztésű élesztők, melyek

erjedési hőmérséklete 8 - 15°C és felső erjesztésű élesztők, melyek erjedési hőmérséklete 18 - 24°C.

Sörélesztőoltás – egy adag szárított sörélesztő – (a sörélesztős tasak a malátakivonatos doboz fedelének aljához van erősítve).

Komlódoboz – komló női csoporttermése, a sör kellemes keserűségét adja és javítja tartósságát.

Sörcefre – hígított malátakivonat például glükóz, szacharóz, dextrin stb. adalékkal.

Erjesztés – egyszerűsítve ez az a folyamat, amelyben az élesztő a cukrot alkohollá (etilalkohollá) és szén-dioxiddá alakítja át.

Cukormérő – az erjedés előtt és után a sörmaláta (sörcefre) cukor koncentrációjának mérőeszköze

Sörfejtés – sör lefejtése az üledékről (általában borfejtő tömlő segítségével).

Tisztelt Hölgyeim és Uraim!

Köszönjük a kezdőknek szánt sörfőző készletünk vásárlását. Reméljük, hogy a különböző típusú házi sör készítése jó szórakozásnak bizonyul. Elég egy kis elkötelezettség és kíváncsiság, hogy ne csak a világszerte ismert sörök, de az Önök által létrehozott eredeti sörkompozíciók is megtöltsék házi pincéjüket. A sörfőzéshez sok sikert és örömet valamint hozzátartozóik elismerését kívánjuk.

u. i. Ne feledjük, hogy a házi sört, minden tagadhatatlan egészségügyi előnyei ellenére is, mint minden alkoholtartalmú italt, mértékkel kell fogyasztani...

Az önálló sörkészítéshez sok sikert és elégedettséget kívánunk.

AL AUS MIKRO DARYKLA NAMINIO AL AUS GAMYBOS RINKINYS (406000) / (406010)

BŪTINA INFORMACIJA

LT

NAMINIO AL AUS GAMYBOS INSTRUKCIJA

IŽANGA

Gerbiamieji Ponai,

Naminio alaus gamyba tampa vis labiau populiarus hobis. Kaip išaiškinti faktą, kad nežiūrint plataus rinkos pasiūlymo, norime patys gaminti alų savo namuose? Nuvarginti tuo, kad daugelis alaus rūšių iš pramoninių alaus daryklų turi panašų skonį, mėginame pagaminti nuosavą aukštos kokybės gėrimą, kuris išsiskiria nepakartojamu skoniu ir aromatu. Mokslo ir technikos pažangos dėka alaus pagaminimas namuose tapo labai paprasta procedūra, kuri be to atveria plačias eksperimentavimo galimybes. Gėrimas, nežiūrint, kad šiuo atveju nėra jam taikomas nei profesionalus pasterizavimas, nei filtravimas, net po dviejų metų nuo pagaminimo turi puikų skonį.

Taikant **rinkinį „AL AUS MIKRO DARYKLA“** bei rinkoje parduodamus įvairaus tipo salyklo ekstraktus, galime namuose pagaminti beveik visas įžymiausias pasaulyje alaus rūšis:

tradiciniai - **Lager, Draught, Dark Ale, Real Ale, Stout** arba **Ginger**;

tarptautiniai - **Australia Pale Ale, Mexican Cerveza, English Bitter** arba **European Lager**;

žinovams - **Heritage Lager, Inadia Pale Ale, Irish Stout, Australia Bitter, Pilsener, Traditional Draught** arba **Wheat Beer**.

Įgytos šiame etape patirties pagrindu galime pradėti nuosavo išskirtinio alaus gamybą. Pasirinkimą turime iš tiesų didelį: šviesus pilnas alus, gintarinis, tamsus, silpnas alus, stiprus ir labai stiprus, švelniai kartus arba su dideliu apynio kiekiu, kvietinis alus, šaknų alus, medaus arba vaisių alus...

NAMINIO AL AUS MIKRO DARYKLOS RINKINIO SUDĖTIS

AL AUS MIKRO DARYKLOS rinkinio sudėtyje rasite tokį salyklo ekstrakto su apynių priedu bei alaus mielių kiekį, kuris leis Jums pagaminti maždaug 20l alaus, kuris gali būti laikomas namų sąlygomis net per 2 metus neprarandant jo puikaus išskirtinio skonio.

AL AUS MIKRO DARYKLOS (406000) rinkinyje yra:

- 30l talpos fermentacijos indas su čiaupu
- Plastikinis rauginimo vamzdelis
- Saikas cukrui
- Multi matuoklis cukraus koncentracijai ir potencialiam alkoholio kiekiui aluje išmatuoti
- Gaubtukas Ø26/100vnt.
- Plastikinis maišiklis
- Koncentratas LAGER alui gaminti 1,7kg
- Skystųjų kristalų termometras – su temperatūrų diapazonu 16 - 30°C
- Dvipetis gaubtukų uždėtuvas „Greta“ Ø26 pastovus
- Šepetys buteliams plauti 1l MIX

AL AUS MIKRO DARYKLOS (406010) rinkinyje yra:

- 30l talpos fermentacijos indas su čiaupu
- Plastikinis rauginimo vamzdelis
- Saikas cukrui
- Multi matuoklis cukraus koncentracijai ir potencialiam alkoholio kiekiui aluje išmatuoti
- Skystųjų kristalų termometras – su temperatūrų diapazonu 16 - 30°C
- Koncentratas LAGER alui gaminti 1,7kg

Jeigu naminio alaus gamyba taps Jūsų hobiu, papildomai aprūpinkite savo ALAUS MIKRO DARYKLĄ šiais aksesuarais:

- Lipniosiomis etiketėmis alui
- Mini kegu alui laikyti 5l
- Piltuvu alui iš Mini kego pilstyti balionėlių su suslėgtu CO₂, pagalba
- Suslėgto CO₂ balionėliais alaus piltuvui
- Plastikiniai PET 0,9l buteliais alui su užsukamais gaubtukais

GAMINAME ALŲ – ŽINGSNIS PO ŽINGSNIO

Savo naminio alaus gamybą galime padalinti į keletą etapų:

1 DIENA ALAUS MISOS PARUOŠIMAS

1. Prieš pradėdant su alaus gamyba susijusius darbus, kruopščiai išplaukite minkšta kempine **fermentacijos indą** taikant indams plauti skirtą skystį ir po to praskalaukite jį šiltu vandeniu.
2. Uždarytą pakuotę su **alaus mentalo koncentratu (salyklo ekstraktas)** įdėkite 10 minučių į indą su karštu vandeniu.
3. Į fermentacijos indą įberkite 1kg cukraus, įpilkite 2l karšto vandens ir maišykite **šaukštu** kol cukrus ištirps.
4. Į tirpalą pridėkite salyklo ekstrakto pakuotės turinį ir pakartotinai sumaišykite.
5. Pripilkite 20l geros kokybės (pvz. negazuoto mineralinio) kambario temperatūros vandens.
6. Jeigu skysčio temperatūra yra diapazone 21 - 27°C įberkite maišelį alaus mielių ir vėl turinį pamaišykite per 30 sekundžių.
7. Uždarykite fermentacijos indą įtaisant rauginimo vamzdelį pripildytą vandeniu iki pusės jo tūrio.

ALAUS MIELIŲ ĮBĖRIMAS REIŠKIA, KAD PIRMOJI FERMENTACIJA, KURIOS LAIKO TRUKMĖ BUS 5-7 dienos, ŠIUO MOMENTU PRASIDĖJO.

Temperatūra šiuo metu turi būti 21°C arba truputį daugiau. Nustatykite fermentacijos pabaigą stebint anglies dvideginio išsiskyrimą (burbuliukai nustoja išsiskirti rauginimo vamzdyje) ir tikrinant cukraus išsifermentavimą **multi matuoklio** pagalba.

7 DIENA

1. Paruoškite 48 tamsaus stiklo 0,5l talpos butelius. Į kiekvieną iš jų įberkite (rinkinyje esančiu saiku) **tiksliai** po 4g cukraus.
2. Dėmesio: didesnio cukraus kiekio įbėrimas gali sukelti uždarytame gaubtuko butelyje vykstančios antrosios fermentacijos metu sprogimą (gaubtuko nuplėšimą).
3. Alų pilstykite į butelius per fermentacijos indo čiaupą, žiūrint, kad į juos nepatektų ant fermentacijos indo dugno susikaupusios nuosėdos. Butelius jų pildymo metu lengvai pakreipkite, tuo būdu apribojant putojimą ir anglies dvideginio išsiskyrimą.
4. Butelius pripildykite taip, kad butelio kaklelyje liktų 5cm laisvos ertmės.
5. **Uždarykite** butelius gaubtukais ir kelis kartus apverskite, kad įbertas cukrus ištirtų.

ŠIUO MOMENTU PRASIDEDA ANTROJI FERMENTACIJA

1. Užpildytus ir gaubtukais uždarytus butelius su alumi per pirmąsias 4 dienas laikykite 21°C temperatūroje, o per tolesnes 10 dienų – temperatūroje 18 – 20°C. Šiam laikui praėjus alus jau tinka gerti, tačiau pilną savo skonį jis įgyja po 2-3 mėnesių išsistovėjimo.

ALAUS LAIKYMAS

2. Alų rekomenduojama laikyti vėsioje patalpoje, kurioje temperatūra yra 12 - 18°C. Nedidelis butelyje esantis mielių kiekis pridoda alui mirgėjimo vaivorykštės spalvomis išvaizdą, kuri yra būdinga natūraliai gaminamiems ir sveikiems alums.

AL AUS RŪŠYS

Jūsų įsigytame **AL AUS MIKRO DARYKLOS** rinkinyje yra populiaraus Lager tipo alaus salyklo ekstrakto pakuotė. Jeigu norite pasigaminti kitą, žinomą pasaulyje alų (kitokio skonio ir aromato), pasinaudokite nurodymais pateiktais šioje lentelėje:

Alaus rūšis/ekstrakto pavadinimas	Alaus charakteristika
-----------------------------------	-----------------------

TRADICINIAI ALŪS

DRAUGHT	Malonus salyklo aromatas su švelnaus kartumo nata, lengvai kartus
DARK ALE	Tamsi raudonmedžio spalva ir kreminės putos, deginto salyklo aromatas
REAL ALE	Šviesios aukso spalvos, vaisių ir salyklo ataskonio bei švelnaus kartumo alus
STOUT	Kavos ir šokolado mišinio skonis, išskirtinis deginto salyklo ataskonis
GINGER	Tradicinis ryškaus skonio imbiero alus su prieskonių nata

PASAULIO ALŪS

AUSTRALIAN PALE ALE	Stiprus, pilnas, intensyvaus apynių aromato alus
MEXICAN	Šviesus lengvas alus su kartumo ataskoniu, rekomenduojama gerti su žaliosios citrinos priedu
CANADIAN BLOND	Šviežias, ryškus aromatas su nedideliu pikantiškų apynių kiekiu
ENGLISH BITTER	Turtingas salyklu, vario spalvos ir kreminių putų alus, su aromatinių apynių priedu
EUROPEAN LAGER	Šviesi spalva, lengvas kartumas ir išskirtinis skaidrumas

ALUS ŽINOVAMS

HERITAGE LAGER	Šviesus, pilnas, natūralaus apynių aromato alus
INDIA PALE ALE	Stipraus apynių kartumo alus
IRISH STOUT	Pilnas, tamsus alus su kavos ir šokolado nata bei su charakteringu ataskoniu
AUSTRALIAN BITTER	Šviesios spalvos, kartaus ataskonio ir charakteringo skonio alus
PILSENER	Ryškaus apynių aromato, lengvo kartumo, gaivinantis alus
TRADITIONAL DRAUGHT	Šviesios spalvos, labai ryškaus skonio alus
EUROPEAN LAGER	Šviesi spalva, lengvas kartumas ir išskirtinis skaidrumas

Naminio alaus gamintojai (ypač labiau įgudę) gali būti suinteresuoti taip pat specialių priedų taikymu, tokių kaip:

- gliukozė, kurią galima panaudoti alaus misoje vietoj cukraus, alaus skonis to dėka bus švelnesnis ir labiau harmoningas (gliukozė),
- naminio alaus gerintojas – tai šių natūralių komponentų: gliukozės, maltodekstrino ir džiovinto salyklo ekstrakto mišinys (enhancer),
- šviesaus salyklo ekstrakto milteliai gali būti pridedami į butelius prieš antrąją fermentaciją, to pasekmėje alus bus „pilnesnis“ ir jo putos bus patvaresnės (exdrymalt),
- Salyklo ekstraktai be apynių (miežiniai šviesūs, gintariniai ir tamsūs bei kvietiniai), gali būti pridedami vietoj cukraus prieš pirmąją fermentaciją, praturtina skonį ir aromatą.

ALŪDARIO ŽODYNĖLIS

Fermentacijos ciklas – vienas pilnas pradinio alaus mentalo perdirbimo į misą ir pastarosios išfermentavimo ciklas, duodantis galutinio alaus porciją.

Alaus mentalas – miežinių grūdų salyklo ekstraktas, kuris yra pagrindinė alaus gamybos žaliava.

Apyniuotas salyklo ekstraktas – sutirštintas alaus mentalas virintas su apyniais, turintis tiršto medaus konsistenciją. Šis ekstraktas yra perkamas 1,5-1,8kg svorio pakuotėse ir jo užtenka 18-23l alaus pagaminimui.

Alaus mielės – specialiai atrinktos ir tobulintos mielių rūšys, kurios charakterizuojasi alaus misos fermentavimo sugebėjimu ir teigiamai veikiančių alaus skonį ir aromatą medžiagų sintezavimu. Jos priskiriamos prie dviejų skirtingų grupių: pirmoji grupė – tai apatinės fermentacijos mielės, kurios fermentuoja 8 - 15°C temperatūrų diapazone ir antroji grupė – tai viršutinės fermentacijos mielės, kurios fermentuoja 18 - 24°C temperatūrų diapazone.

Alaus mielių skiepas – džiovintų alaus mielių porcija – (alaus mielių maišelis esantis po pakuotės su salyklo ekstraktu dangteliu).

Apynių spurgai – apynių piesteliniai žiedai, kurie priduoja alui malonaus kartumo ir prailgina alaus patvarumą.

Alaus misa – praskiestas salyklo ekstraktas su gliukozės, sacharozės, dekstrino ir kitais panašiais priedais.

Fermentacija – suprastinta prasme, tai yra procesas, kuriame mielės perdirba cukrų į (etilo) alkoholį ir į anglies dvideginį.

Cukraus matuoklis - prietaisas skirtas matuoti cukraus koncentraciją misoje prieš ir po fermentacijos.

Alaus pilstymas – alaus išpilstymas nusiurbiant jį nuo nusėdusių nuosėdų paviršiaus (paprastai - žarnelės vynui nupilti pagalba).

Gerbiamieji Ponai!

Dėkojame, kad įsigijote pradedantiesiems mėgėjams skirtą mūsų paruoštą alaus gamybos rinkinį. Tikimės, kad įvairių rūšių naminio alaus gamyba suteiks Jums puikių įspūdžių. Užteks vos nedidelio užsiangažavimo ir smalsumo, kad ne tik žinomos pasaulyje alaus markės, bet ir Jūsų pačių sukurtos originalios alaus kompozicijos papildytų Jūsų rūsio atsargas. Šiuo linkime Jums daug sėkmės naminio alaus gamyboje, pasitenkinimo šios gamybos rezultatais ir artimųjų pripažinimo.

PS. Tačiau nepamirškime, kad naminis alus, nežiūrint jo neginčytinų privalumų sveikatai, turi būti geriamas, kaip ir kiti alkoholiniai gėrimai – su saiku.

Linkime, kad savarankiškai gaminami išskirtinos kokybės alūs suteiktų Jums pilno pasitenkinimo.

„MIKROBROWAR“
MĀJAS ALUS DARĪŠANAS KOMPLEKTS (406000) / (406010)

NEPIECIEŠAMĀ INFORMĀCIJA

MĀJAS ALUS DARĪŠANAS INSTRUKCIJA

LV

IEVADS

Godātie klienti!

Alus darīšana mājās apstākļos kļūst arvien populārāka. Kā izskaidrot to, ka, neņemot vērā plašo tirgus piedāvājumu, vēlamies mājās pagatavot savu dzērienu? Noguruši no līdzīgās daudzu alus šķirņu garšas, ko piedāvā rūpnieciskās alus darītavas, mēģinām radīt savu personīgo augstas kvalitātes dzērienu, kas izceļas ar neatkārtojamu garšu un smaržu. Zinātnes un tehnikas progresa dēļ alus pagatavošana mājās apstākļos ir kļuvusi pavisam vienkārša, vienlaikus sniedzot ļoti lielas eksperimentēšanas iespējas. Dzēriens, kaut arī bez profesionālas pasterizēšanas un filtrēšanas, pat divus gadus pēc tā pagatavošanas garšo lieliski.

Izmantojot **komplektu MIKROBROWAR**, kā arī tirgū pieejamos dažāda veida iesala ekstraktus, mājās varam pagatavot gandrīz visus pasaulē slavenākos alus veidus:

tradicionālos - **Lager, Draught, Dark Ale, Real Ale, Stout vai Ginger;**

starptautiskos - **Australia Pale Ale, Mexican Cerveza, English Bitter vai European Lager;**

progresīvos - **Heritage Lager, Inadia Pale Ale, Irish Stout, Australia Bitter, Pilsener, Traditional Draught vai Wheat Beer.**

Saskaņā ar attiecīgajā posmā iegūto pieredzi varam sākt sava īpašā alus pagatavošanu. Izvēle ir liela: piesātināts gaišais, dzintara, tumšais alus, vieglais, stiprais un ļoti stiprais alus, maigi rūgtais vai ar spēcīgu apiņu piegāršu, kviešu, garšsākņu, medus vai augļu alus...

KOMPLEKTA „DOMOWY MIKROBROWAR” SASTĀVS

Komplektā MIKROBROWAR ir iesala ekstrakts ar apiņiem un alus darīšanas raugs tādā daudzumā, lai iegūtu aptuveni 20l alus, ko mājās apstākļos var uzglabāt pat divus gadus, nezaudējot lielisko garšu.

Komplektā MIKROBROWAR (406000) iekļauts:

- 30l fermentācijas tvertne ar krānu
- fermentācijas caurulīte no plastmasas
- cukura mērtrauks
- multimetrs, kas norāda cukura daudzumu un potenciālo alkohola daudzumu alū
- metāla vāciņi, Ø26mm, 100 gab.
- maisītājs no plastmasas
- koncentrāts alus „LAGER” pagatavošanai, 1,7kg
- šķidro kristālu termometrs – temperatūras amplitūda 16 – 30°C
- aizvākošanas ierīce ar diviem rokturiem Greta, Ø26 mm
- pudeļu mazgāšanas suka, 1l, MIX

Komplektā MIKROBROWAR (406010) iekļauts:

- 30l fermentācijas tvertne ar krānu
- fermentācijas caurulīte no plastmasas
- cukura mērtrauks
- multimetrs, kas norāda cukura daudzumu un potenciālo alkohola daudzumu alū
- šķidro kristālu termometrs – temperatūras amplitūda 16 – 30°C
- koncentrāts alus „LAGER” pagatavošanai, 1,7kg

Ja mājās alus gatavošana kļūs par Tavu hobijs, papildini savu MIKROBROWAR ar:

- līpošām alus etiķetēm
- mini mucīņu alus uzglabāšanai, 5l
- alus izliešanas ierīci no mini mucīņas cilindriskajās pudelēs CO2
- cilindriskās pudeles CO2 alus izliešanas ierīcei
- alus pudeles no plastmasas ar aizskrūvējamiem vāciņiem, PET, 0,9l

DARĀM ALU – SOLI PA SOLIM

Sava mājās alus pagatavošanu varam sadalīt vairākos posmos.

1. DIENA

ALUS UZLĒJUMA SAGATAVOŠANA

1. Pirms alus pagatavošanas darbu uzsākšanas ar mīkstu sūkli un trauku mazgājamo līdzekli rūpīgi nomazgā **fermentācijas tvertni** un noskalo siltā ūdenī.
2. Aizvērtu **alus misas koncentrāta kārbu (iesala ekstraktu)** uz desmit minūtēm ievieto traukā ar karstu ūdeni.
3. Fermentācijas tvertnē ieber 1kg cukura, pielej 2l karsta ūdens un maisa ar **karoti**, līdz cukurs ir izkusis.
4. Šķidrumam pievieno iesala ekstrakta kārbas saturu un atkārtoti izmaisa.
5. Pievieno 20 l labas kvalitātes istabas temperatūras ūdens (piemēram, negāzētu minerālūdeni).
6. Ja šķidruma temperatūra ir 21 – 27°C, pieber alus rauga paciņas saturu un no jauna visu maisa 30 sekundes.
7. Aizver fermentācijas tvertni, ievietojot fermentācijas cauruli, kas līdz pusei piepildīta ar ūdeni.

ALUS RAUGA PIEVIEŅOŠANA NOZĪMĒ SĀKUMU PIRMAJAI FERMENTĀCIJAI, KAS TURPINĀSIES 5–7 DIENAS.

Temperatūrai šajā laikā jābūt 21°C vai nedaudz augstākai. Nosaki fermentācijas beigu brīdi, vērojot oglekļa dioksīda izdalīšanos (fermentācijas caurulē vairs neparādās gāzes burbulīši) un pārbaudot cukura fermentācijas izbeigšanos, izmantojot **multimetru**.

7. DIENA

1. Sagatavo 48 tumšā stikla pudeles, kuru tilpums ir 0,5l. Katrā no tām ieber **precīzi** 4g cukura, izmantojot pievienoto cukura mērtrauku.
2. Piezīme: lielāka cukura daudzuma pievienošana var izraisīt eksploziju (vāciņa izsprāgšanu) otrās fermentācijas laikā, kas norisināsies aizvākotajā pudelē.
3. Nolej alu pudelēs, atverot fermentācijas tvertnes krānu; rūpējies, lai pudelēs neiekļūtu nogulsnes no fermentācijas tvertnes pamatnes. Pildīšanas laikā turi pudeles nedaudz slīpi, lai mazinātu putošanu un novērstu oglekļa dioksīda samazināšanos.
4. Pudeles piepildi tā, lai paliktu 5cm brīvas vietas pudeles kakliņā.
5. **Aizvāko** pudeles, vairākas reizes tās pašūpo uz vienu un uz otru pusi, lai izšķīstu pievienotais cukurs.

ŠAJĀ BRĪDĪ SĀKAS OTRĀ FERMENTĀCIJA.

1. Pirmās četras dienas piepildītās un aizvākotās pudeles ar alu uzglabā 21°C temperatūrā, nākamās desmit dienas – 18 – 20°C temperatūrā. Pēc šā laika alus jau ir dzerams, kaut arī pilnvērtīgu garšu tas iegūst pēc 2–3 uzglabāšanas mēnešiem.

ALUS UZGLABĀŠANA

2. Alus uzglabāšanai ir ieteicamas vēsas telpas, kur ir 12 – 18°C temperatūra. Nelielais rauga daudzums pudelēs piešķir alum opalescenci, kas ir tipiska dabīgi darītam, veselīgam alum. **ALUS VEIDI**

Komplektā **MIKROBROWAR** ir iekļauta iesala ekstrakta kārba, kas ir raksturīgs populārajam Lager tipa alum. Ja vēlies pagatavot citu, pasaulē atzītu alu (cita rakstura un aromāta), ņem vērā tabulā sniegtās norādes:

Alus veids/ekstrakta nosaukums	Alus raksturojums
--------------------------------	-------------------

TRADICIONĀLĀS ALUS ŠĶIRNES

DRAUGHT	Patīkams iesala aromāts ar maigu rūgtuma piegaršu, viegli rūgts
DARK ALE	Tumša mahagonija krāsa un krēmveidīgas putas, grauzdēta iesala aromāts
REAL ALE	Gaiši zeltains alus, augļu un iesala pēcgarša, maiga rūgtuma piegarša

STOUT	Kafijas garša, kas sajaukta ar šokolādi, ģpaša grauzdēta iesala pēcgarša
GINGER	Tradicionāls ingvera alus ar garšvielu noti, izteikta garša

PASAULES ALUS ŠĶIRNES

AUSTRALIAN PALE ALE	Spēcīgs, piesātinātas garšas alus ar spēcīgu apiņu aromātu
MEXICAN	Gaišs, viegls alus, rūgtena beigu nots, to dzer, pievienojot laimu
CANADIAN BLOND	Svaigs, izteikts aromāts ar nelielu daudzumu pikantu apiņu
ENGLISH BITTER	Bagātīgs, ar iesalu vara krāsā un krēmveidīgām putām, ar aromātisku apiņu papildinājumu
EUROPEAN LAGER	Gaiša krāsa, viegla rūgtenuma piegārša un ģpašs dzidrums

ALUS ŠĶIRNES PROGRESĪVAJIEM

HERITAGE LAGER	Gaišs, piesātinātas garšas alus, ar dabisku apiņu aromātu
INDIA PALE ALE	Spēcīga apiņu garša
IRISH STOUT	Piesātinātas garšas tumšais alus ar kafijas un šokolādes noti un sausu beigu noti
AUSTRALIAN BITTER	Gaiša krāsa, rūgtenuma pēcgarša, ar raksturīgu garšu
PILSENER	Izteismīgs apiņu aromāts, nedaudz sauss, atsvaidzinošs
TRADITIONAL DRAUGHT	Gaiša krāsa, ļoti izteikta garša
EUROPEAN LAGER	Gaiša krāsa, viegls rūgtenums un ģpašs dzidrums

Mājas alus darītājiem (ar lielāku pieredzi) ir paredzētas arī ģpašas piedevas, piemēram:

- glikoze – to var pievienot alus misai cukura vietā, tad alus garša būs maigāka un harmoniskāka (glikoze);
- mājas alus uzlabotājs – tas ir dabisku sastāvdaļu – glikozes, maltodekstrīna un kaltēta iesala ekstrakta maisījums (enhancer);
- gaišs iesala ekstrakts pulverī, ko var pievienot pudelēs pirms otrās fermentācijas, tas alu padara „piesātinātāku”, nostiprina putas (exdrymalt);
- iesala ekstrakti bez apiņiem (gaišais, dzintara un tumšais miežu, kā arī kviešu), tos var pievienot cukura vietā pirms pirmās fermentācijas, lai bagātinātu garšu un aromātu.

ALUS DARĪTĀJU VĀRDNĪCA

Gatavošana – viens pilns alus misas gatavošanas cikls, tas nozīmē vienu alus porciju no vienas gatavošanas reizes.

Alus misa – izvilkums (ekstrakts) no miežu graudiem, kas ir galvenā sastāvdaļa alus darīšanā.

Iesala ekstrakts ar apiņiem – iebiezināta, ar apiņiem papildināta alus misa ar biezu medus konsistenci. To var iegādāties 1,5–1,8kg kārbās, tas ir pietiekami 18–23l alus pagatavošanai.

Alus raugs – ģpaši selekcionēti un pilnveidoti rauga paveidi, kas izceļas ar alus misas fermentēšanas spēju un tādu vielu radīšanu, kas pozitīvi ietekmē alus garšu un aromātu. Tos iedala divās grupās: apakšējās fermentācijas raugs, kas fermentē 8 – 15°C temperatūrā, un augšējās fermentācijas raugs, kas fermentē 18 – 24°C temperatūrā.

Alus rauga vakcīna – kaltēta alus rauga porcija (alus rauga maisījš atrodas zem iesala ekstrakta kārbas vāciņa).

Apiņu čiekuri – apiņu sievišķās augļkopas, kas alum piešķir patīkamu rūgtenumu un uzlabo alus noturību.

Alus uzlējums – izšķīdināts iesala ekstrakts ar, piemēram, glikozes, saharozes, dekstrīna u. c. piedevu.

Fermentācija – vienkāršoti, tas ir process, kura laikā raugs pārveido cukuru alkoholā (etilalkoholā) un oglekļa dioksīdā.

Cukura mērītājs – ierīce cukura koncentrācijas mērīšanai misā (alus uzlējumā) pirms un pēc fermentācijas.

Alus noliešana – alus notecināšana no nogulsnēm (parasti izmantojot caurulīti vīna noliešanai).

Godātie klienti!

Pateicamies, ka iegādājāties mūsu alus darīšanas komplektu iesācējiem. Ceram, ka dažāda veida alus pagatavošana mājas apstākļos būs lieliska un aizraujoša. Pietiek ar nelielu iesaistīšanās vēlmi un ieinteresētību, lai ne tikai šie pasaulē populārie alus veidi, bet arī Jūsu radītās oriģinālās kompozīcijas piepildītu Jūsu pagrabus. Tādēļ vēlām labus panākumus alus darīšanā, prieku un tuvinieku atzinību.

P.S. Tomēr ņemsim vērā, ka mājas alus, kaut arī nenoliedzami veselīgs, tāpat kā visi pārējie alkoholiskie dzērieni, jālieto ar mēru...

Novēlam gandarījumu par pašrocīgi darīto, īpašo alu!

MIKROBROWAR KODUNE ŪLLEPRUULIMISKOMPLEKT (406000) / (406010)

EST

VAJALIK TEAVE

KODUŪLLE VALMISTAMISE JUHEND

SISSEJUHATUS

Hea koduŪllesŵber!

KoduŪlle pruulimine on ūha popularsem hobi. Kuidas muidu selgitada tŵsiasja, et vaatamata laiale ŵllevalikule kaubandusvŵrkudes soovivad paljud pruulida pāris oma ŵlle? Vāsinuna tŵŵstuslike pruulikodade eri ŵllemarkide sarnasest maitsest pŵūavad inimesed luua ainulaadset jooki, millel oleks kŵrge kvaliteet ning kordumatu maitse ja aroom. Tānu teaduse ja tehnika edusammudele on koduŵlle valmistamine nŵūd ŵlilihitne, pakkudes samas piiritult eksperimenteerimisvŵimalusi. Kuigi koduŵlut ei pastŵriseerita ega filtreerita tŵŵstuslike meetoditega, maitseb see suurepāraselt ka kaks aastat pārast valmistamist.

Kasutades **komplekti MIKROBROWAR** ja turul saadaolevaid linnaseekstrakte, vŵite valmistada peaaegu kŵiki kuulsamaid maailma ŵllemarke:

traditsioonilised - Lager, Draught, Dark Ale, Real Ale, Stout ja Ginger;

rahvusvahelised - Australia Pale Ale, Mexican Cerveza, English Bitter ja European Lager;

asjatundjatele - Heritage Lager, Inadia Pale Ale, Irish Stout, Australia Bitter, Pilsener, Traditional Draught ja Wheat Beer.

Sellest juhendist omandatud teadmiste le tuginedes vŵite asuda oma erilise ŵlle valmistamise juurde: hele ja tāidlane, merevaigukollane vŵi tume ŵlu, lahja, kange vŵi vāga kange ŵlu, ŵrnalt mŵrkjas vŵi tugeva humalamaitsega ŵlu, ŵrdi-, mee- vŵi puuviljaŵlu...

KODUŪLLE VALMISTAMISE KOMPLEKTI MIKROBROWAR SISU

Komplekt **MIKROBROWAR** sisaldab humalaga linnaseekstrakti ning ŵllepārmi koguses, millest piisab umbes 20 l ŵlle valmistamiseks. Valmis ŵlut vŵib kodustes tingimustes sāilitada isegi kuni 2 aastat, ilma et ŵlu kaotaks oma suurepārase maitse.

Komplekt MIKROBROWAR (406000) :

- 30l kraaniga kääritusnõu
- Plastist kääritustoru
- Suhkrumöödik
- Multimeeter, mis näitab õlle suhkrusisaldust ja võimalikku alkoholisisaldust
- Kapsel Ø26/100 tk.
- Plastist segamislusikas
- Õllekontsentraat LAGER 1,7kg
- Vedelkristalltermomeeter – temperatuurivahemik 16–30°C
- 2-haruline korkija "Greta" Ø26 teras
- Pudelihari 1l MIX

Komplekt MIKROBROWAR (406010) :

- 30l kraaniga kääritusnõu
- Plastist kääritustoru
- Suhkrumöödik
- Multimeeter, mis näitab õlle suhkrusisaldust ja võimalikku alkoholisisaldust
- Vedelkristalltermomeeter – temperatuurivahemik 16–30°C
- Õllekontsentraat LAGER 1,7kg

Kui õllepruulimisest saab tõsine hobi, saate oma komplekti täiendada MIKROBROWAR järgmise varustusega:

- Iseliimuvad õlleetiketid
- 5l minivaat õlle säilitamiseks 5l
- CO₂-padrunitega kraan õlle väljalaskmiseks minivaadist
- CO₂-padrunid õllekraani jaoks
- 0,9l plastis õllepudelid PET

VALMISTAME ÕLUT – SAMM-SAMMULT

Koduõlle valmistamine jaguneb mitmeks etapiks:

1. PÄEV

ÕLLEPÕHJA VALMISTAMINE

1. Kõigepealt peske **kääritusnõu** pehme käsna ja nõudepesuvahendiga põhjalikult puhtaks ning loputage sooja veega.
2. Asetage **õllevirdekontsentraadi (linnaseekstrakti)** suletud purk 10 minutiks kuuma veega täidetud nõusse.
3. Puistake kääritusnõusse 1kg suhkrut, valage peale 2l kuuma vett ja segage **segamislusikaga**, kuni suhkur on lahustunud.
4. Lisage segule linnaseekstrakti purgi sisu ja segage veel kord.
5. Lisage 20l toatemperatuuril kvaliteetset vett (näiteks gaseerimata mineraalvett).
6. Kui vedeliku temperatuur jääb vahemikku 21 – 27°C, puistake nõusse õllepärmid pakendi sisu ja segage 30 sekundit.
7. Sulgege kääritusnõu kääritustoruga, mis on poolenisti täidetud veega.

ÕLLEPÄRMI LISAMISEL ALGAB ESIMENE KÄÄRIMINE, MIS KESTAB 5–7 PÄEVA.

Vedeliku temperatuur peab sel ajal olema 21°C või pisut rohkem. Käärimine on lõppenud, kui süsihappegaasi eraldumine lakkab (kääritustorus ei ole enam õhumulle). Seda, kas suhkur on käärinud, saate kontrollida ka **multimeetri** abil.

7. PÄEV

1. Valmistage ette 48 pooleliitrist tumedast klaasist pudelit. Lisage igasse pudelisse mõõdiku abil **täpselt** 4g suhkrut.
2. Tähelepanu: suurema koguse suhkru lisamine võib korgitud pudelis toimuva teise käärimise ajal põhjustada plahvatuse (kork võib pealt ära lennata).
3. Villige õlu kääritusnõus oleva kraani abil pudelitesse, jälgides, et pudelitesse ei satuks kääritusnõu põhjast sadet. Hoidke pudelit villimise ajal pisut kaldu, et vähendada vahutamist ja süsihappegaasi eraldumist.
4. Jätke pudeli kaelaossa 5cm vaba ruumi.
5. **Korkige** pudelid ja keerake neid mitu korda, et lisatud suhkur lahustuks.

SELLEL HETKEL ALGAB TEINE KÄÄRIMINE

1. Täidetud ja korgitud pudeleid hoidke esimesed 4 päeva temperatuuril 21°C, järgmised 10 päeva temperatuuril 18 – 20°C. Pärast seda perioodi on õlu tarbimisvalmis, kuigi parima maitse saavutab see 2–3 kuu pikkuse seismise järel.

ÕLLE SÄILITAMINE

2. Õlle säilitamiseks sobib kõige paremini jahe ruum, kus temperatuur on 12 – 18°C. Pudelites leiduv väike kogus pärmi annab õllele sära, mis on iseloomulik loomulikul viisil pruulitud tervislikele õlledede.

ÕLLELIIGID

Komplekt MIKROBROWAR, mille olete ostnud, sisaldab populaarse Lager-tüüpi õlle linnaseekstrakti. Kui soovite valmistada mõnda muud maailmakuulsat õlut (teistsuguse iseloomu ja aroomiga), leidke alltoodud tabelist sobiv

Õlleliik / ekstrakti nimetus	Õlle iseloomustus
------------------------------	-------------------

TRADITSIOONILISED ÕLLED

DRAUGHT	Õrnalt mõrkjas meeldiv linnasearoom, kergelt mõrkjas maitse
DARK ALE	Tume mahagonitoon ja kreemjas vaht, röstitud linnaste aroom
REAL ALE	Hele, kuldne õlu, puuviljade ja linnase järelmaitse, õrnalt mõrkjas
STOUT	Šokolaadiga segatud kohvi maitse, eriline, röstitud linnaste järelmaitse
GINGER	Traditsiooniline vürtsikas ingveriõlu, väljendusrikas maitse

MAAILMA ÕLLED

AUSTRALIAN PALE ALE	Tugeva humalaaroomiga kange, täidlane õlu
MEXICAN	Kerge, hele õlu, mõrkja alatooniga, juuakse laimiviiluga
CANADIAN BLOND	Värske, väljendusrikas aroom, millele lisandub pisut pikantset humalat.
ENGLISH BITTER	Linnaserikas, vaskse tooni ja kreemika vahuga õlu, aromaatses humala lisandiga
EUROPEAN LAGER	Heleda tooniga, kergelt mõrkjas ja erakordselt selge õlu

ÕLLED ASJATUNDJATELE

HERITAGE LAGER	Hele, täidlane, loomuliku humalaaroomiga õlu
INDIA PALE ALE	Tugevalt humalane

IRISH STOUT	Täidlane, tume õlu, kerge kohvi-šokolaadimaitse ja kuiva alatooniga
AUSTRALIAN BITTER	Hele, iselaadse mõrkja maitsega õlu
PILSENER	Väljendusrikka humalaaroomiga, kergelt kuiv, värskendav õlu
TRADITIONAL DRAUGHT	Heleda tooniga, väga väljendusrikka maitsega õlu
EUROPEAN LAGER	Heleda tooniga, kergelt mõrkjas ja erakordselt selge õlu

Koduste õllepruulijate (veidi kogenumate) jaoks on olemas ka spetsiaalsed lisandid:

- glükoos, mida võib lisada õllevirdele suhkrul asemel, et saada mahedama maitsega ja harmoonilisem õlu (glükoos),
- koduõlle parentaja – naturaalse koostisosade segu: glükoos, maltodekstriin ja kuivatatud linnaseekstrakt (enhancer),
- heleda linnaseekstrakti pulber, mida võib lisada pudelitesse enne teist kääritamist, teeb õlle täidlasemaks ja vahu tugevamaks (exdrymalt),
- humalata linnaseekstraktid (hele oder, merevaigutoon, tume ja nisutoon), võib lisada suhkrul asemel enne esimest kääritamist, rikastavad maitset ja aroomi.

ÕLLEPRUULIMISSÕNASTIK

Pruulimine – üks täielik õlle valmistamise protsess; tähistab ühe pruulimisega saadud õlle kogust.

Õllevirre – odralinnase tõmmis (ekstrakt), mis on õlle peamine tooraine.

Humalaga linnaseekstrakt – paksu mee konsistentsiga paks, humalane õllevirre. Müüakse 1,5–1,8kg purkides, millest piisab 18–23l õlle valmistamiseks.

Õllepärm – spetsiaalselt valitud ja täiustatud pärmiliigid, mis kääritavad õllevirret ning toodavad õlle maitset ja aroomi parandavaid aineid. Õllepärmid jagunevad kahte gruppi: pärmid, mis kääritavad temperatuuril 8 – 15°C ja pärmid, mis kääritavad temperatuuril 18 – 24°C

Õllepärmide väikepakend – kuivatatud õllepärmide portsjon – (õllepärmide kotike on kinnitatud linnaseekstrakti purgi kaane alla).

Humalakäbid – humala emasviljad, annavad õllele meeldiva mõrkja maitse ja parandavad õlle säilivust.

Õllepõhi – lahjendatud linnaseekstrakt, millele on lisatud glükoosi, sahharoosi, dekstriini vms.

Kääritamine – lihtsustatult on see protsess, mille käigus pärm töötleb suhkrul (etüül)alkoholiks ja süsihappegaasiks.

Suhkrumõõdik – seade suhkrul sisalduse mõõtmiseks õllevirde (õllepõhjas) enne ja pärast kääritamist.

Õlle villimine – õlle eraldamine sademest (enamasti veinivooliku abil).

Hea koduõllesõber!

Täname, et ostsite meie õllepruulimiskomplekti algajatele. Loodame, et eri tüüpi õllede valmistamine kodus saab Teie jaoks meeldivaks meelelahutuseks. Vaja on vaid pisut pühendumust ja uudishimu, et Teie keldrit ei täidaks ainult maailmakuulsad tunnustatud õlled, vaid ka Teie enda loodud kordumatud maitsekombinatsioonid. Soovime Teile õnnestumisi, rõõmu ja lähedaste tunnustust.

PS. Tuletame meelde, et vaatamata oma tervislikele omadustele tuleb koduõlut, nagu igasugust alkoholi, tarbida mõõdukalt ...

Soovime Teile rahulolu isevalmistatud ainulaadsetest õlledest.

Browin

Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k.
ul. Pryncypalna 129/141
93-373 Łódź
tel. : +48 42 2323230
www.browin.pl