

# Приготовление пива из экстрактов BrewFerm

## Введение

Процесс приготовления пива с помощью наборов TM BrewFerm не отличается принципиально от процесса на основе других солодовых наборов, однако для бельгийского пива требуется особое внимание к условиям производства и рецептуры. Поэтому постарайтесь максимально точно следовать указаниям инструкции для получения пива гарантированно высокого качества и восхитительного вкуса.

## Подготовка

Обратите особое внимание на то, что все оборудование для производства и хранения должно быть особенно тщательно продезинфицировано.

Уберите дрожжи из-под крышки и поместите банку с экстрактом в горячую воду примерно на 10 минут, а после перелейте экстракт в емкость для брожения. Добавьте в емкость для брожения 2 литра горячей воды с растворенным в ней сахаром в соответствии с выбранным вами сортом экстракта. Можно улучшить вкус пива, если вместо обычного свекольного сахара использовать коричневый тростниковый сахар или декстрозу, увеличив требуемое количество на примерно 5%. Добавьте в емкость для брожения прохладную воду в соответствии с выбранным сортом и перемешайте. Обратите внимание на то, что количество добавляемой воды в таблице указано без учета начальных двух литров.

Аккуратно высыпьте дрожжи из пакетика в посуду с 150 мл воды с температурой около 25 градусов. Подождите около 10 минут пока дрожжи опустятся на дно посуды, а затем перелейте полученный раствор в емкость для брожения и перемешайте. Закройте емкость крышкой с гидрозатвором.

## Брожение

Оставьте емкость для брожения в темном месте с температурой около 25 градусов примерно на 10 дней до окончания брожения. Окончание брожения можно увидеть с помощью гидрозатвора а так же по достижении требуемой относительной плотности пива в зависимости от сорта.

## Карбонизация

Снимите пиво с осадка, перелив его в другую бродильную емкость. Добавьте в пиво сахар в соответствии с выбранным вами сортом, перемешайте и разлейте пиво по бутылкам с герметично закрывающимися пробками.

Оставьте бутылки в защищенном от прямых солнечных лучей месте с температурой около 25 градусов на 5 дней. За это время пиво насытится углекислотой.

## Дозревание

Бельгийские сорта пива отличаются долгим сроком созревания, поэтому оставьте бутылки с пивом на 6-8 недель в защищенном от прямых солнечных лучей месте с температурой около 10 градусов. За это время пиво приобретет характерные для выбранного вами сорта характеристики. Однако по возможности оставьте ваше пиво на более долгий срок, который поможет набрать более явные особенности выбранного вами сорта.

## Розлив

Постарайтесь не допустить взбалтывания осадка при переливе пива. Обратите так же внимание, что каждый сорт может иметь свою оптимальную температуру при употреблении, а так же свою особенную форму бокала, помогающую более полно раскрыть все особенности этого уникального пива.

Сорт пива	Получаемое пиво, л	Сахар для брожения, гр	Вода , л	Относительная плотность до карбонизации	Сахар для карбонизации, гр
Pilsner	12	-	8	1.010	100
	24	1000	16	1.010	165
Abdijbier	9	500	5	1.010	90
Christmas	7	-	3	1.020	-
Ambiorix	15	1075	11	1.010	120
Kriek	12	500	8	1.010	100
Diabolo	9	500	5	1.010	90
Oud Bruin	12	830	8	1.010	100
King	9	500	5	1.010	90
Tarwebier	15	750	11	1.010	150
Grand Cru	9	500	5	1.010	90
Triple	9	500	5	1.010	90
Framboos	12	500	8	1.010	100
Gallia	12	500	8	1.010	100