

## Уважаемый пивовар!

Мы благодарим Вас за покупку замечательного комплекта для приготовления пива от компании Пивоварня.Ру и уверены что приготовление пива с этим комплектом поможет не только получить достойный результат, но и изучить интереснейший процесс.

Приготовление пива дома это всегда эксперимент, желание улучшить характеристики, получить новый стиль.

Мы тоже находимся в постоянном поиске новых, более качественных и интересных составляющих для наших комплектов. Например, 1 банка охмеленного экстракта **TM Black Rock** в комплекте обычно требует добавления 1 кг сахара или декстрозы для приготовления 18-23 литров пива. Однако по нашим наблюдениям, такое пиво получается «жидким», и это неумудрено, так как дополнительный сахар в пиве даст только крепость, а не вкус.

Для того чтобы у Вас получилось настоящее пиво, из солода, хмеля и дрожжей, как того требует Баварский закон (Reinheitsgebot) о чистоте пива Вильгельма IV (1516 г.), в Вашем комплекте вместо сахара или декстрозы находится вторая банка охмеленного экстракта.

При подготовке суслу, вместо декстрозы (как это описано в инструкции), в ферментатор необходимо добавить содержимое двух банок. Это повысит начальную экстрактивность суслу до требуемого значения. Внесите в сусло два пакетика дрожжей из под крышек банок. Далее следуйте основной инструкции.

В дальнейшем Вы можете попробовать делать пиво, используя охмеленный экстракт и декстрозу, по нашему опыту, есть множество любителей и такого пива.

Мы желаем Вам удачи и всегда готовы ответить на Ваши вопросы  
- по телефону +7 (495) 409-62-69  
- по эл. почте [info@pivovarnya.ru](mailto:info@pivovarnya.ru)

## Уважаемый пивовар!

Мы благодарим Вас за покупку замечательного комплекта для приготовления пива от компании Пивоварня.Ру и уверены что приготовление пива с этим комплектом поможет не только получить достойный результат, но и изучить интереснейший процесс.

Приготовление пива дома это всегда эксперимент, желание улучшить характеристики, получить новый стиль.

Мы тоже находимся в постоянном поиске новых, более качественных и интересных составляющих для наших комплектов. Например, 1 банка охмеленного экстракта **TM Black Rock** в комплекте обычно требует добавления 1 кг сахара или декстрозы для приготовления 18-23 литров пива. Однако по нашим наблюдениям, такое пиво получается «жидким», и это неумудрено, так как дополнительный сахар в пиве даст только крепость, а не вкус.

Для того чтобы у Вас получилось настоящее пиво, из солода, хмеля и дрожжей, как того требует Баварский закон (Reinheitsgebot) о чистоте пива Вильгельма IV (1516 г.), в Вашем комплекте вместо сахара или декстрозы находится вторая банка охмеленного экстракта.

При подготовке суслу, вместо декстрозы (как это описано в инструкции), в ферментатор необходимо добавить содержимое двух банок. Это повысит начальную экстрактивность суслу до требуемого значения. Внесите в сусло два пакетика дрожжей из под крышек банок. Далее следуйте основной инструкции.

В дальнейшем Вы можете попробовать делать пиво, используя охмеленный экстракт и декстрозу, по нашему опыту, есть множество любителей и такого пива.

Мы желаем Вам удачи и всегда готовы ответить на Ваши вопросы  
- по телефону +7 (495) 409-62-69  
- по эл. почте [info@pivovarnya.ru](mailto:info@pivovarnya.ru)