

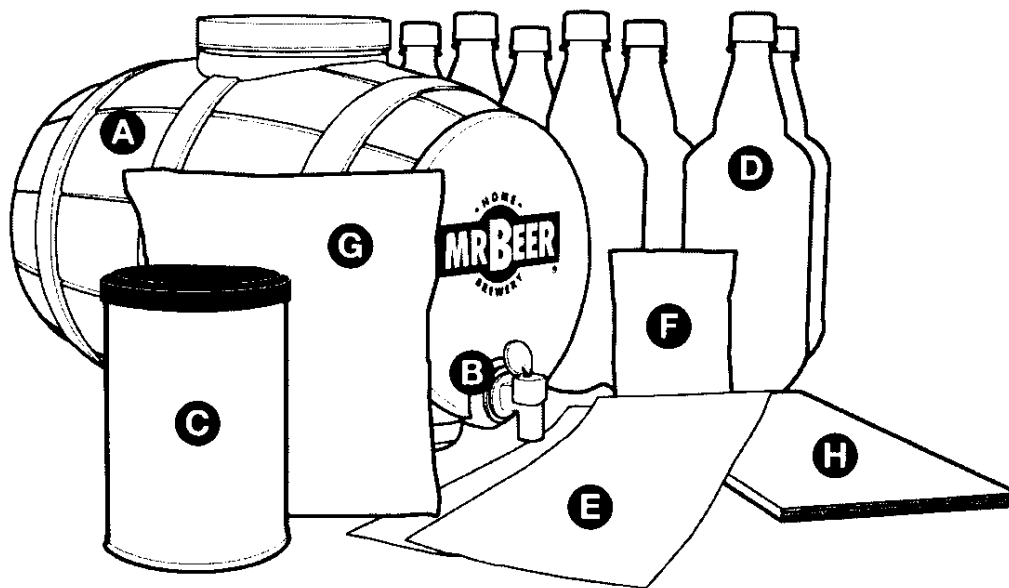


# Инструкция

Данная инструкция познакомит Вас со стандартной процедурой приготовления пива в домашней мини-пивоварне Mr.Beer. При помощи входящих в комплект ингредиентов приблизительно за 2 недели можно приготовить 8 литров пива.

После того, как Вы познакомитесь с основными принципами приготовления пива,

## Что в коробке



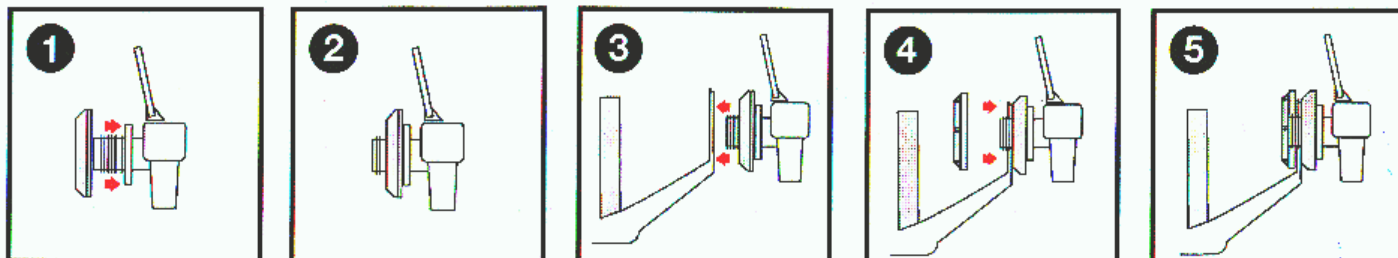
- |   |  |
|---|--|
| <p>A) Бочонок с крышкой<br/>         B) Краник, шайба и гайка<br/>         C) Экстракт пивного сусла — 1 шт + дрожжи (под крышкой)+кукурузный сахар (декстроза)<br/>         D) Пластиковые бутылки с крышками (8 шт)<br/>         E) Наклейки на бутылки<br/>         F) Очищающее средство One Step (либо Neodisher CL)<br/>         G) Термометр и ложка для размешивания<br/>         H) Инструкция</p> | <p>I) 2 керамические бутылки с крышками (не представлены на картинке)<br/>         J) 3 фирменных бокала(не представлены на картинке)<br/>         K) Иллюстрированная энциклопедия “ПИВО” (не представлена на картинке)</p> |
|---|--|

## Вам потребуется:

К-во	Что	Для чего
1	Емкость объемом 4 - 5 л	Для промывки бутылок
1	Кастрюля объемом 3 - 5 л	Для размешивания сусла
1	Миска или тарелка	Для того, чтобы положить продезинфицированные части
1	Консервный нож	Для открывания банки с экстрактом сусла (!)
1	Мерная емкость 0,5 - 1 л	Для того, чтобы отмеривать (!!)
	Сахар-песок	Для газирования пива в бутылках

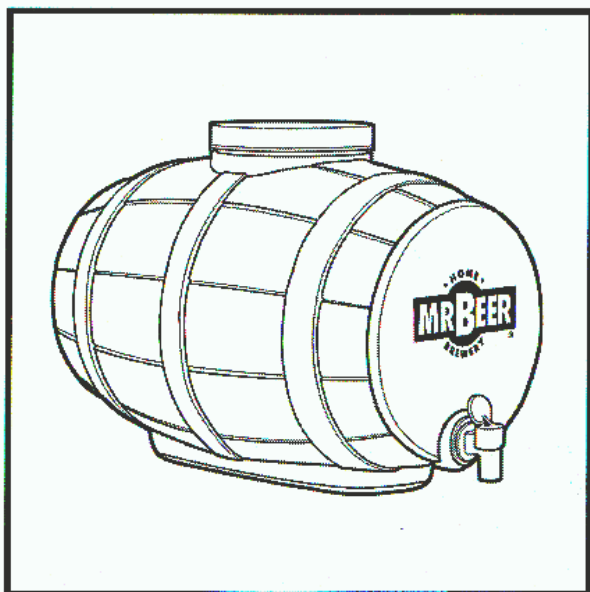
# Сборка краника

Наденьте шайбу на краник плоской стороной к кранику. Вставьте краник в отверстие в стенке бочонка. Внутри бочонка поверните гайку плоской стороной к кранику и плотно закрутите ее рукой. При затягивании НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ пассатижами или ключом. Наполните бочонок водой и проверьте на герметичность.



## Шаг 1: Дезинфекция

Дезинфекция – самый важный этап в процессе приготовления пива, т.к. в это убивает микроскопические бактерии, дикие дрожжи и плесень, которые могут испортить вкус Вашего пива. **ВСЕ ОБОРУДОВАНИЕ**, с которым будет контактировать Ваше пиво, должно быть продезинфицировано.



1. Наполните бочонок теплой водой до отметки 4 л на задней стенке. Затем добавьте  $\frac{1}{2}$  пакетика очищающего средства One Step (либо  $\frac{1}{4}$  часть Neodisher Cl ).

2. Поместите ложку для размешивания, открывалку и мерную емкость в бочонок. Закрутите крышку и взболтайте содержимое, чтобы раствор промыл все находящиеся в бочонке предметы и крышку.

**ВНИМАНИЕ:** При взбалтывании раствор может протечь. Горловина бочонка имеет специальные каналы для вентиляции, через которые жидкость вытечет, если бочонок переворачивать вверх дном.

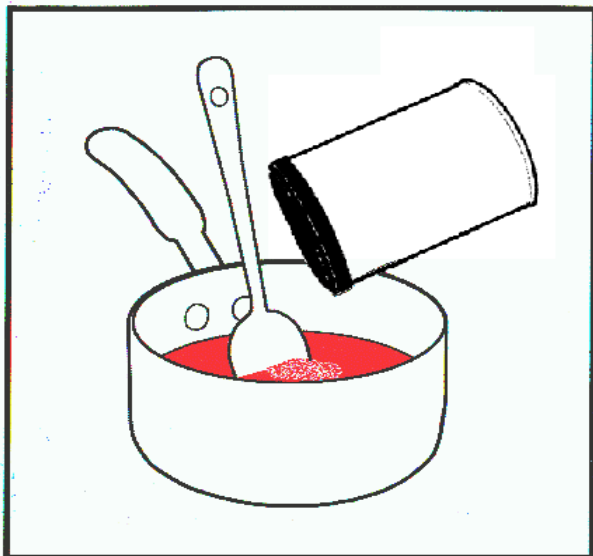
3. Несколько раз откройте и закройте краник, чтобы промыть его дезинфицирующим раствором.

4. При помощи краника налейте раствор из бочонка в миску или тарелку, чтобы очистить емкость, в которую будут помещены продезинфицированные в бочонке предметы.

5. Оставьте предметы в дезинфицирующем растворе МИНИМУМ НА 10 МИНУТ. Затем слейте раствор и выложите предметы из бочонка в предварительно очищенную миску. Ополаскивайте каждый предмет в проточной воде непосредственно перед его использованием. Промойте бочонок проточной водой.

# Шаг 2: Основное брожение

Для того, чтобы Ваше пиво сбродило, обычно требуется около семи дней при комнатной температуре. В зависимости от температуры, активности дрожжей а также от того, когда был изготовлен экстракт сусли, первичное брожение может занимать больше времени (10-14 дней).



1. Наполните пластиковый бочонок холодной водой до отметки 4 л на задней стенке.

2. Возьмите банку с экстрактом сусли. Вытащите пакетик с дрожжами из-под пластиковой крышки. Затем банку, не открывая, поместите в горячую воду — разогретый экстракт легче выливать из банки. Для экстракта с двумя банками в комплекте - разогрейте обе банки.

3. Используя продезинфицированную мерную емкость, наберите около 1 литра горячей воды в чистую 3-литровую кастрюлю. Помешивая, высыпьте декстрозу в воду. Для приготовления сидра добавьте в воду 350 грамм обычного свекольного сахара. Доведите смесь до кипения.

4. Откройте банку с экстрактом пивного сусли, добавьте в получившийся сахарный сироп содержимое банки и перемешайте. Для экстракта с двумя банками — добавьте в кипящую воду содержимое обеих банок. Декстроза либо другой дополнительный сахар в этом случае не требуется

5. Помешивая содержимое, доведите сусли до кипения и уберите с огня.

6. Перелейте сусли в бочонок, в который предварительно была налита холодная вода. **ВНИМАНИЕ: Температура содержимого бочонка не должна превышать 60°C., иначе есть риск деформации бочонка!** Долейте в бочонок еще воды, чтобы содержимое достигло отметки 8,5 л. Тщательно перемешайте.

7. Высыпьте все дрожжи из комплекта в бочонок и оставьте на 5 минут. Снова тщательно перемешайте, затем закрутите крышку.

8. Поставьте бочонок в месте с температурой 20-24°C, недоступном для прямых солнечных лучей. СУСЛО БУДЕТ БРОДИТЬ В БОЧОНКЕ МИНИМУМ 7 ДНЕЙ.

**ВНИМАНИЕ:** Не открывайте крышку бочонка, пока идет первичное брожение, это может испортить пиво. В бочонке предусмотрены каналы для вентиляции, исключающие возможность его взрыва в процессе брожения.

## **ЕСЛИ В ВАШЕМ КОМПЛЕКТЕ НЕ ПРЕДУСМОТРЕНЫ БУТЫЛКИ**

Перед тем, как переходить к Шагу 3, подготовьте необходимое количество бутылок из-под газированных напитков. Бутылки выпускаются различных объемов и вполне подходят для розлива Вашего пива. СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ТЕ БУТЫЛКИ, В КОТОРЫХ НАХОДИЛИСЬ ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ. В мини-пивоварне М-р Биэр можно приготовить около 8 л пива, поэтому подготовьте столько бутылок, сколько требуется, чтобы вместить такой объем.

# Шаг 3: Розлив и дображивание

Пиво М-р Биэр получается путем естественного брожения, поэтому на дне боченка образуется осадок из дрожжей. Дрожжи богаты витамином В и весьма полезны для человека, но если боченок взболтать, из-за них пиво может стать мутным.

Пиво готово для перелива в бутылки, если Вы не наблюдаете в нем частиц дрожжей, на дне бочонка виден толстый слой дрожжевого осадка и пиво относительно прозрачно, без взвеси. Если Вы наливаете пиво через краник, его вкус может быть пресным, но не сладким. (Если на вкус пиво сладкое – дайте ему постоять еще день или два)



1. Наполните емкость объемом 4-5 л теплой водой и растворите в ней  $\frac{1}{2}$  пакетика очищающего средства One Step (либо  $\frac{1}{4}$  часть Neodisher Cl ).

2. Наполните раствором бутылки до половины. Закрутите крышки на бутылках и интенсивно взболтайте. Дайте бутылкам постоять 10 минут, затем вылейте раствор. Промойте бутылки проточной водой.

3. Насыпьте в бутылки сахар-песок в следующих количествах:

Объем бутылки	Количество сахара
0,355 л	$\frac{3}{4}$ чайной ложки
0,5 л	1 ч.л.
0,6 л	1 $\frac{1}{4}$ ч.л.
0,65 л	1 $\frac{1}{2}$ ч.л.
1 л	2 $\frac{1}{2}$ ч.л.
2 л	1 $\frac{1}{2}$ столовой ложки
3 л	2 $\frac{1}{4}$ ст.л.

4. Налейте пиво в каждую бутылку, держа ее наклонно, так, чтобы пиво не доходило около 5 сантиметров до верха. Чтобы избежать попадания в бутылку дрожжевого осадка, старайтесь не двигать бочонок во время розлива.

5. Плотно закрутите крышки бутылок и аккуратно потрясите каждую, чтобы сахар растворился.

6. Поставьте бутылки в вертикальном положении в месте с температурой 20-24°C, недоступном для прямых солнечных лучей.

ПИВО ДОЛЖНО ДОБРАЖИВАТЬ МИНИМУМ 7 ДНЕЙ при комнатной температуре. Оптимальное время, за которое пиво дозреет и газифицируется составляет 2-3 недели.

**ВНИМАНИЕ:** Слишком большое количество сахара, а также преждевременный розлив пива может привести к взрыву бутылок или к протеканию пива из-за чрезмерного давления. При недостаточном количестве сахара пиво получится пресным и недогазированным.

# Шаг 4: Выдерживание

После дозревания пиво готово к употреблению. Однако, вкус Вашего пива может стать еще более насыщенным, если дать ему настояться в течение нескольких недель или даже месяцев, чтобы достичь идеального состояния.

Это можно сделать двумя путями:



1. Выдерживание в тепле: поместите пиво в темное сухое место с температурой 10-20°C.

2. Выдерживание в холоде: поместите пиво в холодильник или в темное сухое место с температурой 1,5-9,5°C.

Независимо от того, будете Вы выдерживать пиво или нет, его вкус будет лучше, если перед употреблением его охлаждали в течение двух дней или дольше.

**ВНИМАНИЕ:** Пиво рекомендуется употребить в течение 4 месяцев с момента розлива.

# Заключение : Уход и хранение

- НА ВРЕМЯ, КОГДА ПИВОВАРНЯ НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ, РАЗБЕРИТЕ КРАНИК на отдельные части, промойте в теплой воде с мылом. Краник следует хранить в разобранном состоянии и проводить очистку с дезинфицирующим средством перед каждым использованием пивоварни.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ ДЛЯ МЫТЬЯ БОЧОНКА. После приготовления пива вымойте бочонок в теплой воде при помощи мягкой губки и антибактериального мыла.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА И ЖЕСТКИЕ ЩЕТКИ. Бутылки и крышки можно использовать повторно много раз, для этого достаточно после использования промыть их водой.
- ПЕРЕД ПОВТОРНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БУТЫЛОК, КРЫШЕК ИЛИ БОЧОНКА, их необходимо продезинфицировать, согласно Шагу 1 данной Инструкции.