

# W robieniu piwa nie ma nic trudnego. Jak zrobić piwo z brewkit'a?

Szczegółowe zalecenia dotyczące przygotowania piwa (przygotowania brzezki, fermentacji i butelkowania) dołączone są zawsze do koncentratu Coopers łącznie z odpowiednimi dla danego gatunku piwa drożdżami.

## I. Przygotowanie brzezki do fermentacji. (czas trwania około 45min)

1. Puszke z wcześniej wybranym koncentratem zanurz na 10 min w gorącej wodzie (dzięki temu zabiegowi znacznie łatwiej będzie przelać syrop z puszki).
2. Do garnka o pojemności około 6 litrów wlej 2 litry wody i wsyp odpowiednią dawkę cukru (zamiast cukru można użyć glukozy która złagodzi smak piwa bardzo łatwo się rozpuszcza i jest całkowicie fermentowalna, lub ekstraktu słodowego w proszku dzięki któremu uzyskasz prawdziwie pełne piwo o 100-procentowym naturalny charakterze według niemieckiego Prawa Czystości Reinheitsgebot, można też użyć glukozy i ekstraktu słodowego łącznie w odpowiednich proporcjach). Zobacz tekst pt. "Tabela przeliczeń"
3. Kiedy cukier rozpuści się w wodzie wlej do garnka zawartość puszki, gotuj całość 10-15 minut mieszając żeby nie przypalić brzezki (gotowanie brzezki nie jest konieczne gdyż koncentrat jest gotowany przed puszkowaniem jednak zagotowanie roztworu zmniejszy szanse zakażenia brzezki, a w żaden sposób nie wpłynie negatywnie na późniejszą jakość piwa).
4. Przygotuj umyty i w miarę możliwości zdezynfekowany pojemnik fermentacyjny o pojemności minimum 30l (polecane środki dezynfekujące to pirosiarczyn sodu lub pirosiarczyn potasu, w przypadku ich braku wystarczy dokładnie umyć a później opłukać fermentator gorącą wodą – powyżej 65°C).

## II. Fermentacja brzezki. (czas trwania od 5-7dni)

1. Przelej zawartość garnka do fermentatora i uzupełnij wodą do objętości 23 litrów (najlepsza do tego celu będzie woda niskozmineralizowana którą można kupić w sklepie spożywczym w butelkach 5 litrowych (im tańsza tym mniej ma minerałów ☺), jeżeli używasz wody z kranu proponuje ją wcześniej przegotować).
2. Kiedy temperatura brzezki będzie wynosiła mniej niż 28°C wsyp do fermentatora drożdże z załączonej saszetki (PAMIĘTAJ drożdże żyją tylko w określonej temperaturze temperatura powyżej 28°C może je zabić a wtedy niestety nici z piwa).
3. Zmknij szczelnie pojemnik fermentacyjny, górny otwór zatkać rurką fermentacyjną, do rurki nalej odrobinę wody (brzegi fermentatora warto delikatnie przesmarować olejem jadalnym).
4. Odstaw fermentator na 5-7 dni do fermentacji w temperaturze 19-24°C (po 12 godzinach od dodania drożdży zacznie się fermentacja, która w zależności od temperatury otoczenia będzie trwała od 5 do 7 dni, fermentator ustaw tak żeby nikomu nie przeszkadzał i żebyś mógł wygodnie przelać młode piwo do butelek bez poruszania nim żeby nie podniósł się z dna osad drożdży).

## III. Rozlew młodego piwa i refermentacja. (czas trwania 14 i więcej dni)

1. Przygotuj około 46 czystych szklanych butelek o pojemności 0,5l (butelki mogą być również plastikowe PET, jednak piwo w butelkach PET można przechowywać nie dłużej niż 4 miesiące podczas gdy rozlane do butelek szklanych może być w nich przechowywane nawet 18 miesięcy!!!).
2. Przelej młode piwo do butelek dodając do każdej butelki pół łyżeczki cukru, glukozy lub suchego ekstraktu słodowego (ogólna dawka cukru lub glukozy dodawana do 23l piwa nie powinna być większa niż 200g, najwygodniejsza w użyciu jest specjalna miarka do cukru, PAMIĘTAJ zbyt duża dawka cukru może spowodować eksplozję butelki!!!).
3. Zamknij szczelnie butelki nowymi metalowymi kapslami i wstrząśnij w celu rozpuszczenia cukru (przed kapslowaniem warto sparzyć kapsle gorącą wodą w celu dezynfekcji)
4. Odstaw butelki z młodym piwem do odpowiedniego nagazowania (młode piwo dzięki cukrowi który dodałeś do każdej butelki naturalnie się nagazuje dwutlenkiem węgla (CO<sub>2</sub>), przy okazji również stanie się minimalnie mocniejsze (o jakieś 0,3%).

## IV. Degustacja

1. Piwo po 14 dniach od butelkowania jest już nagazowane (ja nie próbuję swojego piwa przed upływem miesiąca od butelkowania, a z doświadczenia wiem że najlepsze efekty uzyskuje się po co najmniej 2 miesiącach).
2. Piwo w butelkach będzie klarowne, a na ich dnie będzie widoczny naturalny osad drożdżowy, dzięki któremu piwo będzie utrzymywało najwyższą jakość przez 18 miesięcy (osad na dnie butelek jest całkowicie naturalny, bezpieczny a nawet zdrowy).