

Korištenje beerkit Brewferm je vrlo jednostavno. Priprema je u osnovi isti za sve vrste piva.

Količine dodatog šećera i vode variraju ovisno od vrste piva. Različite parametre možete naći u tablici ispod.

Metoda

Izvadite kvasac i naljepnicu te limenku uronite u toplu vodu za oko 10 minuta. Ulijte sadržaj u čisti fermentor.

Poslije sipanja očistite konzervu s litrom tople vode i dodajte u fermentor. Dodajte 2 litre skoro kipuće voda u koju ste prije kraja vrenja sipali odgovarajuću količinu šećera (2 šećer za prvu fermentaciju) i promiješajte.

Na kraju, dodajte hladnu vodu (3 voda u lit. ...) i pustiti da se sve ohladi do oko 20 ° C. Rastopite kvasac u pola čaše vode (oko 150 ml.) kod temperature vode od oko 25 ° C, pustiti da odstoji oko 10 minuta više puta promiješajte i dodati ga uz miješanje u pripremljenu i na 20° C ohlađenu kominu.

Fermentacija

Prva fermentacija

U roku od 24 do 28 sati počinju komina fermentirati U posudi – fermentoru u tjeku je alkoholna fermentacija. Taj proces može se pratiti promatranjem mjehurića ugljičnog dioksida izvedenog kroz kipuće veko, obično 10 dana na temperaturi od oko 25° C.

Prva fermentacija završena je kada je gustoća 1.010, koristite hydrometer i provjerite u tablicu 4- stepen specif. težine)

. Izlijte kominu u drugi fermentor ili veću posudu bez pomicanja gareži na dnu i onda razstopite iznos šećera (tabela 5 šećer za drugu fermentaciju.). U oprane, čiste i dezinficirane staklene boce ili u veće inox bačve, koje podnose pritisak. Zatvorite boce s krunskim čepovima i držite ih na toplome mjestu još oko 5 dana . Druga fermentacija traje jedan tjedan . Nakon završetka druge fermentacije pivo stavimo na hladno mjesto od oko 10° C za još 6-8 tjedna. Poslužite svoje fantastično pivo na odgovarajućoj temperaturi i uživajte. Upozorenje: nemojte tresti bocu kako se ne bi izmiješao talog na dnu boce.

BREWFERM piva su aromatična i jaka. Uglavnom zahtijevaju duži period sazrijevanja (6-8 mjeseci). Pridržavajte se ove naznake i vaše strpljenje će biti nagrađeno od piva neotkrivenih kvaliteta.

Koristite kipuću i poslije ohlađenu vodu. To će poboljšati okus i pivsku pjenu.

Za dobivanje određenih okusa možete umjesto bijelog šećera koristiti bombone šećera ili sirovi šećer od šećerne trske. U tom slučaju morat ćete koristiti 5% više šećera.

Svi fermenteri, boce i alati koji su u kontaktu s pivo ili prije kominom moraju biti savršeno očišćeni i sterilizirani. Po mogućnosti koristite deterdžente za sterilizaciju koje možete naći i u našoj trgovini.

Većina piva BREWFERM mogu imati duži period trajnosti. Sadržaj alkohola u pivu prouzrukuje duže vreme pohrane.

Sva piva BREWFERM vrednuju se više ako su poslužena u čašama BREWFERM. Pitajte svog opskrbljivača - stručnjaka.

Tip piva	1 Slad za proizvodnju piva	2 Šećer količina za prvu fermentaciju	3 Voda u lit. (bez 2 lit. kot pripreme slada)	4 Stepen spec.težine za punjenje	5 Šećer količina za drugu fermentaciju
Pils	12 lit.	-	8 lit.	1.010	96 g
	20 lit.	1000 g	16 lit.	1.010	160 g
Abbey Abdij bier	9 lit.	500 g	5 lit.	1.010	72 g
Christmas	7 lit.	-	3 lit.	1.020	-
Ambiorix	15 lit.	1075 g	11 lit.	1.010	120 g
Kriek	12 lit.	500 g	8 lit.	1.010	96 g
Diabolo	9 lit.	500 g	5 lit.	1.010	72 g
Gold	12 lit.	500 g	8 lit.	1.010	96 g
Oud Bruin	12 lit.	830 g	8 lit.	1.010	96 g
Tarwebier	15 lit.	750 g	11 lit.	1.010	120 g
Grand Cru	9 lit.	500 g	5 lit.	1.010	72 g
Triple	9 lit.	500 g	5 lit.	1.010	72 g
Framboos	12 lit.	500 g	8 lit.	1.010	72 g
Gallia	12 lit.	500 g	8 lit.	1.010	72 g
Oranje Bock	12 lit.	500 g	8 lit.	1.010	72 g