

## Brewmaker 1.8kg Beer kits

*Upute za pripremu 23 litre*

1. Dezinficirajte fermentor i lopaticu za miješanje.
2. Stavite limenku u vruću vodu 5 minuta da omekša sadržaj.
3. Otvorite limenku i ulijte sadržaj u fermentor. Isprati limenku od ekstrakta sa 1L tople vode i također dodati u fermentor.
4. Dodajte 2l kipuće vode u fermentor i 1 kg šećera (po mogućnosti dekstrozu).
5. Temeljito miješati sadržaj da se otopio šećer i ekstrakt slada.
6. Dodajte hladne vode kako bi dobili zapreminu od 23l i dobro promiješajte.
7. Pospite kvasac na površinu piva (ne treba miješati).
8. Zaklopite fermentor, smjestiti ga u topli prostor na 18-21 °C i ostaviti da fermentira.
9. Proces fermentacije je završen kada mjehurići prestanu da izlaze, odnosno kada se nivo vode u vrenjači ne mijenja (obično nakon 6-10 dana), ili ako koristite hidrometar, kad vrijednost završne gustoće ostaje konstantna na 1008.
10. Nakon ovog procesa sadržaj je moguće odmah pretakati u boce.
11. Dodati sekundarnu količinu šećera (u boce čiste i dezinficirane), u prosjeku oko 3g po boci od 0,5l.
12. Boce zatvoriti i ostaviti na sobnoj temperaturi 7-10 dana.
13. Konačno, premjestiti boce na hladno mjesto (10°C), 14 dana, odnosno dok se pivo ne izbistri.

