



## Upute

### Čišćenje:

Glavni uzrok neuspjeha kod izrade piva je infekcija, zbog lošeg čišćenja ili dezinfekcije. Sva oprema koja će doći u kontakt s pivom mora se prvo očistiti, a zatim dezinficirati. Izbjegavajte bilo kakve oblike deterdženta ili sapuna, osim ako nisu posebno namijenjeni za upotrebu pri izradi piva.

NAPOMENA: Nemojte koristiti grube materijale (npr. žičana spužva), kao sredstvo za čišćenje koje može ogrebat i plastiku.

Stavite limenku u vruću vodu 5 minuta da omekša sadržaj.

Otvorite limenku i ulijte sadržaj u fermentor.

Isprati limenku od ekstrakta sa 1L tople vode i također dodati u fermentor.

Dodajte 2l kipuće vode u fermentor i 1 kg šećera (po mogućnosti dekstrozu).

Temeljito miješati sadržaj da se otopio šećer i ekstrakt.

Dodajte hladne vode kako bi dobili zapreminu od 23 l i dobro promiješajte.

Pospite kvasac na površinu piva (ne treba miješati).

Optimalna temperatura fermentacije 18-27 °C.

Zaklopite fermentor, smjestiti ga u topli prostor i ostaviti da fermentira.

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.

Nakon ovog procesa sadržaj je moguće odmah pretakati u boce.

Dodati sekundarnu količinu šećera (u boce čiste i dezinficirane), u prosjeku oko 3-4 g po boci od 0,5 l.

Boce zatvoriti i ostaviti na sobnoj temperaturi 7-10 dana.

Konačno, premjestiti boce na hladno mjesto (10°C), 14 dana, odnosno dok se pivo ne izbistri.

Ohladite pivo i poslužite. Za posluživanje otvorite bocu i pretočite u čašu, vodeći računa da se ne remeti talog kvasca. Ljubitelji mutnog piva mogu lagano okrenuti bocu prije otvaranja kako bi umiješali talog kvasca kroz pivo.

### ČESTE GREŠKE:

Pivo je previše plinovito - previše šećera dodano prilikom punjenja u boce, pivo se zarazilo ili češće, fermentacija nije bila dovršena. Pivo održavajte na temperaturi iznad 18 ° C. Upotrijebite hidrometar kako biste provjerili je li pivo fermentiralo.

Nedostatak tijela - Previše vode, previše šećera (ne više od 1 kg za izradu 23 litre) ili zaostalih masti / deterdženta u staklenom posuđu.

Bijela kožica na vrhu fermentiranog piva ili kiseli okus (infekcija) - Oprema nije pravilno očišćena i dezinficirana, sladovina je predugo bila izložena zraku prije dodavanja kvasca ili fermentirano pivo stoji predugo prije punjenja u boce.

Neugodna aroma - pivo se možda zarazilo ili se kvasac dodao na previsokoj temperaturi.

