

St Peters Cream Stout

Upute

Muntons

BEERMAKING

SVEZAPIVO.hr

1. Očistite i dezinficirajte svu opremu. Stavite limenku u vruću vodu 5 min. da omekša sadržaj. Otvorite limenku i ulijte sadržaj u fermentor.
2. Dodajte 3,5 litre kipuće vode, dolijte hladne vode do 20,5 litara i dobro promiješajte kako biste osigurali da se sav sadržaj potpuno otopi.
3. Dodajte vrećicu hmelja, zatim kvasac; pokrijte fermentor i ostavite stajati 4-6 dana na toplom mjestu (između 18-20°C). Fermentacija će biti gotova kada se mjehurići prestanu dizati (ako koristite hidrometar, kada gravitacija ostane konstantna ispod 1014).
4. Nakon ovog procesa sadržaj je moguće odmah pretakati u boce. Dodati sekundarnu količinu šećera, u prosjeku oko 3g po boci od 0,5l. Ostavite boce na sobnoj temperaturi 7 dana, a zatim premjestiti boce na hladno mjesto(10°C), 14 dana ili dok se pivo ne razbistri.

Dodatne napomene i savjeti:

Slijedeći ove upute, vaše pivo treba imati jačinu alkohola od oko 4% ABV (Alcohol by Volume). Da biste to provjerali, morat ćete uzeti dva očitavanja hidrometra, jedno na početku, prije dodavanja kvasca (SG), i očitavanje nakon što je pivo spremno za flaširanje (FG). Jačinu možete izračunati oduzimanjem završne gravitacije (FG) od početne gravitacije (SG). Zabilježite rezultirajući broj i pomnožite ga s 0,129 da biste izračunali jačinu alkohola, tj. $1044 - 1013 = 31 \times 0,129 = 4,0\%$.

