

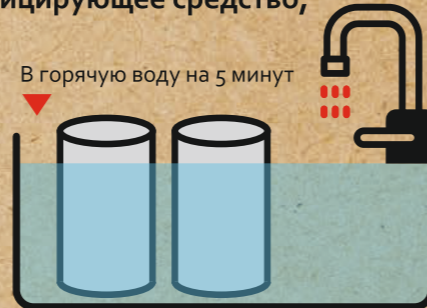
MILK STOUT: ИНСТРУКЦИИ ПО ВАРКЕ

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И СОЗРЕВАНИЯ: ОКОЛО 4 НЕДЕЛЬ

Ознакомьтесь со всеми инструкциями, прежде чем приступить к работе

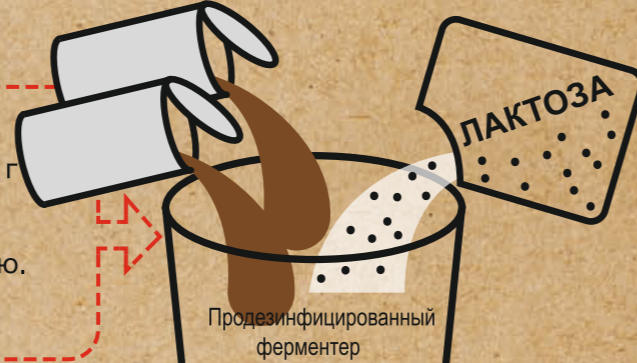
ЭТАП 1: (20-30 минут) Вам потребуется: 2 банки солодового экстракта (в комплекте), пакетик лактозы 500 г (в комплекте), емкость для ферментации 23 л с крышкой, лопатка-мешалка, мерный стакан, дезинфицирующее средство, пакетик дрожжей (в комплекте).

а Нужно разогреть экстракт, поставив банки в горячую воду. Так будет легче выливать экстракт. Обратите внимание: две серебристые банки содержат разные экстракты для создания идеального вкусового профиля.

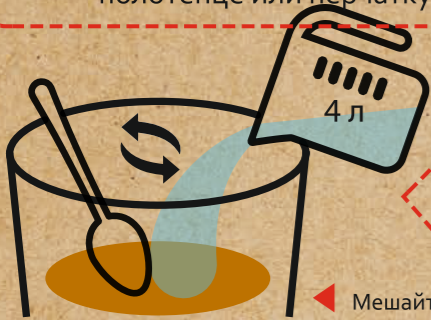


б Проздезинфицируйте емкость для ферментации (и крышку), лопатку-мешалку, мерный стакан и другое оборудование, которым собираетесь пользоваться на первом этапе.

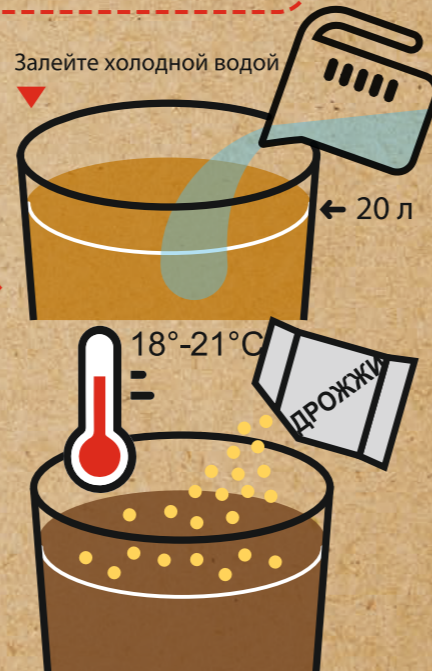
в Откройте банки и вылейте их содержимое в продезинфицированный ферментер вместе с 500 г лактозы. **СОВЕТ:** Добавьте в каждую банку небольшое количество кипяченой воды и помешайте, чтобы растворить экстракт полностью. **ВНИМАНИЕ:** Банки будут горячими, возьмите полотенце или перчатку.



г Влейте в ферментер 4 л кипяченой воды. Чистой ложкой помешивайте экстракт, пока он не растворится.



е Долейте в ферментер холодной воды до 20 л. С помощью чистого контейнера возьмите 100-150 мл образца и снимите показатели плотности. Убедитесь, что температура составляет от 18 до 21°C, затем добавьте дрожжи. **СОВЕТ:** обязательно продезинфицируйте термометр и контейнер для взятия образцов перед использованием.



14 ДНЕЙ
ПОКА ПЛОТНОСТЬ НЕ БУДЕТ НИЖЕ 1.014



е Снова накройте брагу крышкой и оставьте на 14 дней в ферментере, прежде чем разливать.

СОВЕТ: Терпение! Ферментация завершится, когда плотность будет ниже 1.014 и будет стабильна больше 48 часов. В зависимости от температуры сула это может занять больше двух недель. Не переходите к стадии розлива, пока не достигнете этих показателей плотности.

ЭТАП 2: (30-40 минут) Вам потребуется: сифон, таблетки для карбонизации, бутылки, кроненпробки, устройство для укупорки.

- а** Перед розливом убедитесь, что все крышки чистые.
- б** Во избежание попадания остатков хмеля в бутылки, наденьте на конец сифонной трубки, который идет в ферментер, фильтр для сцеживания.
- в** Осторожно наполните бутылки, не доливая 2 см до края.
- г** Добавьте таблетку карбонизации (или 1/2 ч.л. сахара) в каждую бутылку и закройте крышкой.



НАКОНЕЦ...

Перед употреблением оставьте бутылки доходить при комнатной температуре на 2 недели.



ПРИМЕЧАНИЯ:

Начальная плотность:

Конечная плотность: