



# BEER lovers



BG

# Как да си направим сами бира ?

## Оборудване:



### **Съд за ферментация:**

Това е голяма стъклена бутилка (или понякога пластмасов контейнер, като например кофа с капак), която ще действа като ферментатор, т.е. стерилен съд, в който ще протече ферментацията на вашата бира. Обемът на ферментатора трябва да бъде най-малко един литър по-голям от обема на пивната мъст, която ще ферментира (вижте диаграмата за варене, предоставена с опаковката на съставките).



### **Капачката и барботерът:**

Капачката и барботерът позволяват на CO<sub>2</sub>, образуван по време на ферментацията, да излезе, като същевременно предотвратява навлизането на замърсяващи микроорганизми във ферментатора. Това също е добър индикатор за състоянието на ферментацията на вашата бира: ще видите много мехурчета, излизащи от барботера в началото на ферментацията, след това все по-малко и по-малко и в края тя ще спре напълно.

### **Хидрометър:**

Градуираната скала се използва за проверка на нивото на ферментация. Той ще ви покаже кога бирата ви е готова за бутилиране. Вижте глава «Как да измерим плътността»? Нарича се още „Денсиметър“.



### **Термометър:**

Използва се за проверка на температурата на мъстта при добавяне на маята. Със своята градуирана скала се използва за проверка на нивото на ферментация. Той ще ви покаже кога бирата ви е готова за бутилиране. (чрез потапяне в мъстта)



### **Сифона:**

Използва се за извличане на мъстта, намираща се във ферментатора, оставяйки утайките, образувани от отпадъците от дрожди, образувани по време на ферментацията. Вижте глава «Как се извлича със сифон?».



### **Торбичка за хмел:**

Торбичка от плат, която може да се затваря посредством връв, посредством която се влага хмела в мъстта, за да ароматизира бирата и да ѝ предаде желаната горчивина.

### **Също нужно:**

Чаша, дълга кухненска шпатула, захар, вода, цедка (китайски тип), черпак, кухненска везна, кубчета лед, 2 съда с вместимост от 5 до 6 л, мерителен съд 1л, бутилки (вижте «кои бутилки да изберете?»), стерилизирана кухненска кърпа, мелничка

## Съставките:

### **Органичен малц :**

Малцът е основният компонент на бирата, както гроздето за виното. Обикновено се получава от ечемик, чиито семена са покълнали, след което са повече или по-малко изпечени.

Можете също така да използвате пшеничен малц за бели бири), царевица или други зърнени култури.



### **Органичен хмел :**

Това е увивно растение, което може да достигне височина до 10 метра и чиито цветове (шишарки) се берат, сушат и пакетират.

Тези шишарки съдържат смоли и етерични масла, които придават на бирата горчивина и специален вкус.

Можете да използвате няколко вида хмел в една и съща напитка и в различни форми (шишарки или пелети), в зависимост от избраната рецепта.

Препоръчително е да съхранявате торбичките си хмел в хладилника, докато не ги използвате.

### **Вода :**

Качеството на водата е от съществено значение за производството на бира. Тя трябва да бъде доста чиста, не трябва да съдържа твърде много варовик, не твърде много минерални соли и разбира се не трябва да бъде твърде хлорирана, за да не промени вкуса на бирата. Избягвайте дъждовна вода или деминерализирана вода, които често не могат да се пият. Ако използвате чешмяна вода, която е много варовита, първо използвайте конвенционална система за филтриране на водата (тип Brita®).

### **Мая :**

Трябва да ги наречем дрожди. Това са микроорганизми, принадлежащи към семейството на микроскопичните гъби. Латинското им наименование е *Saccharomyces cerevisiae* - буквално "дрожди от бирена захар"! Дрождите растат и се размножават, като консумират захар, като по този начин произвеждат алкохол и въглероден диоксид: това се нарича ферментация. Дрождите също произвеждат широка гама от ароматни съединения и голяма част от аромата идва от използваните щамове дрожди и условията на ферментация (включително температура).

# Кои бутилки да изберем ?

**Важен съвет:** Уверете се, че имате достатъчно празни бутилки за количеството бира, което варите. Например, ако сварите 12 л бира, ще ви трябват поне 16 бутилки от 75 cl и 36 от 33 cl, докато за 3 л ще ви трябват само 4 от 75 cl и 9 от 33 cl.

Също така не забравяйте да **стерилизирате** бутилките (вижте глава «Хигиена»), като проверите дали са идеално чисти, в идеалния случай в последния момент, непосредствено преди бутилиране, за да избегнете замърсяване от микроорганизми между времето, когато стерилизирате тях и времето, в което ги запълвате.

Можете да използвате повторно бирени бутилки или да си купите нови, но е много важно да изберете конкретна тип бутилка.

Веднъж бутилирана, вашата бира ще претърпи нова ферментация, дрождите, присъстващи във вашата мъст, ще произвеждат CO<sub>2</sub>. Тогава налягането вътре в бутилките може да бъде много важно. За да избегнете злополука (особено експлозия на бутилка):

- Не вземайте пластмасови бутилки!
- Изберете дебели стъклени бутилки, в идеалния случай тъмен цвят (светлината може да повлияе на качеството на бирата).
- Най-лесният начин е да закупите или да използвате повторно бутилки с механична запушалка. Винаги проверявайте дали гуменото уплътнение е чисто и в добро състояние и че металният пръстен не е повреден.
- Ако имате машина за затваряне (може да се намери в специализирани магазини или на уебсайта ни) и нови капсули, можете да закупите или да използвате повторно капсула от бутилки (внимавайте за размера на гърлото на бутилката и капсулите).



# Стъпка по стъпка

За подробности по стъпките, моля прочетете съответните страници от тази брошура.

1



Стерилизирате и изплакнете всички прибори.

2



Налейте органичния малц в горещата вода и го сварете.

3



Филтрирайте през цедката или стерилна кухненска кърпа.

4



Кипнете и сложете хмела.

5



Филтрирайте отново, охладете бързо преди да налеете в дамаджаната.

6



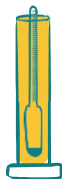
Добавете маята и разбъркайте.

7



Оставете да ферментира.

8



Измерете гъстотата

9



Студен престой

10



Добавете захар и бутилирайте.

11



Оставете да ферментира.



# Начин на употреба

Съветваме ви да прочетете тази брошура до края, за да знаете следващите стъпки предварително, преди да започнете. Също така ви съветваме да използвате и попълните доклада за варене, предоставен във вашия комплект, докато варенето ви напредва ...

Така, вие сте готови да варите своя собствена бира, не от меласа или течен малцов екстракт, а от малцови зърна. Този тип производство се нарича „изцяло зърнено пивоварство“.

По този начин ще можете да изпробвате тази техника на предците с рецептата, предложена в този комплект, оставяйки ви свобода да създавате свои собствени рецепти, като променят малца, хмела (хмеловете) или дори маята, както желаете.

## ПОДОГОТВКА И ПОЧИСТВАНЕ



15 минути



В деня преди началото на варенето планирайте да поставите 2 до 4 бутилки вода във фризера, за да получите ледени блокове, които ще бъдат много полезни при охлаждане на вашата бира преди ферментация.



За начало е много важно целият материал, който използвате, да е чист и стерилизиран. Една от основните причини за неуспех при производството на бира у дома е заразяването с микроорганизми поради недостатъчно почистване или стерилизация на съдовете. Проверете дали разполагате с цялото необходимо оборудване за варене. Вижте глава «Хигиена» за повече информация.

## РАЗСТРОШАВАНЕ

Не е достатъчно малцовите зърна да се варят във вода и да се филтрират, за да започне ферментацията. **Ако малцът, доставен във вашия комплект, не е вече натрошен**, идеалното решение е да използвате мелница за зърнени култури, която може лесно да се намери в магазините или да се поръча от нашия уебсайт. Ако нямате, можете да натрошите малца с помощта на хаванче, точилка или блендер. Но резултатът няма да е толкова ефективен, колкото при мелницата за зърно.



1 час

## ПЮРИРАНЕ



Тази стъпка е важна, защото позволява на молекулите на нишестето в малца да бъдат разградени от ензими до ферментиращи захари, с които дрождите ще се хранят. Има и други методи за пасиране, като се използват няколко последователни температурни нива или стъпки за по-ефективно разграждане на нишестето. Но тези методи са по-сложни и изискват повече опит. Едноетапният метод на инфузия има предимството, че е по-прост за домашни пивовари, като същевременно дава много добри резултати.

Във вашия първи съд:

1. Загрейте вода до **70-75°C** (вижте диаграмата за количество)

2. Налейте разтрошения малц, като разбърквате добре няколко минути, за да се разпаднат бучките. Получения микс от разтрошен малц и вода се нарича каша.

- Ако температурата в центъра на течността е **65°C (идеално между 62 и 68°C)**, тогава **изключете котлона, покрийте съда и го увийте с хавлия за баня**, за да го изолирате и предотвратите загуба на температура.

- Ако температурата е **по ниска от 62-63°C**, **включете отново котлона на слабо като разбърквате добре няколко минути.**

- Ако температурата е **по-висока от 68°C**, **добавете малко студена вода и разбъркайте до достигане на правилната температура.**

- Поддържайте температура около 65°C за около час, като разбърквате и проверявате температура редовно.

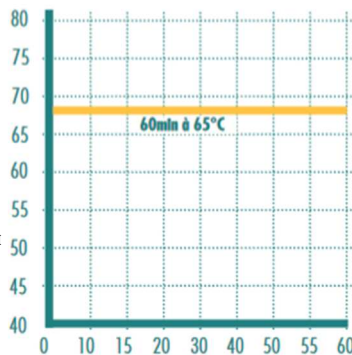
Температурата на смесване е важна при определянето на желан профил на бирата (този профил също зависи от други фактори, например използваната мая):

- така наречената суха бира ще утоли много жаждата и ще бъде много «пивка», което означава, че няма захари изобщо останали. Този профил е резултат от варене при температура от 65°C или по-ниска (което благоприятства производството на ферментиращи захари).

- от друга страна, „по-кръгла“ бира означава, че има много остатъчни захари (неферментиращи, т.е. повечето дрожди не могат да ядат). Този профил е резултат от смилане при температура над 65°C (около 68°C - благоприятстване на производството на неферментиращи захари).

В тази рецепта препоръчваме варене около 65°C, което ще даде точния баланс между кръгла и суха бира.

**Много е важно да не се превишава температура над 67-68°C!**



## Първо филтриране



15 минути

Тази стъпка има за цел да отдели варените малцови зърна и готварски сок (наречен мъст), за да подготви ароматизирането на бирата.

1 - Поставете цедката си над втория съд.

2 - Налейте пюрето като използвате черпак за да придвижите пюрето през цедката. Отстранете останалите зърна в цедката в голям чист съд.

3 - Повтаряйте действието докато прецедите цялото количество.

Ако малца е прекалено ситно смлян – ще запушва цедката, а ако е прекалено едро смлян ще останат много парчета.

## ИЗПЛАКНЕТЕ ОСТАТЪЦИТЕ МАЛЦ



15 минути

В първия съд:

1 - загрейте 2 литра вода до **75°C**,

2 - налейте вътре остатъците и отделете настрани

3 - нека се накисва няколко минути

4 - **филтрирайте получената смес отново.** Важно е да изцедите остатъците за да извлечете максимум мъст, което е около 5 литра.

## ОХМЕЛЯВАНЕ



Тази операция има за цел да ароматизира мъстта чрез вливане на последователно различен хмел. По принцип горчивият хмел ще се използва по време на целия процес на варене, а ароматният хмел ще се влива само в края, за кратко време, така че ароматите да не се унищожат от температурата.



За да го направите:

**1 – загрейте мъстта до около 80-85°C.**

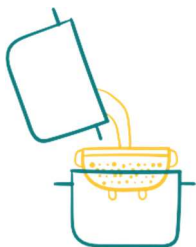
**2 – Поставете хмела (хмел 1 – горчив) в малката торбичка и я затворете добре с връвчицата. Нека се кисне около 45 минути в загрялата мъст. После отворете торбичката и добавете хмел 2 (ароматизиращ), затворете отново добре и оставете да се кисне още 15 мин във все още загрялата мъст.**

В края на тази стъпка измерете общото количество мъст, трябва да получите около 4 литра. Ако ви остане много, оставете да ври още няколко минути (след като извадите пакетчето хмел). Ако имате по-малко от 4 литра, винаги можете да добавите студена вода и да кипнете отново за няколко минути. Появата на пяна и белезникави люспи е нормална.

Ако искате да овкусите бирата си с цветя (като хибискус или бъз), или плодове (пюре от малини, череша, ...), те трябва да се добавят на този етап. След това изсипете ароматната съставка директно в тенджерата, разбъркайте добре и продължете стъпката на кипене.

Ако варите коледна бира, на този етап подправките трябва да се добавят директно в памучната торбичка едновременно с втория хмел. В края на тази стъпка измерете общото количество мъст, трябва да получите около 4 литра. Ако ви е останало много, оставете да поври още няколко минути (след като извадите пакета с хмела). Ако имате по-малко от 4 литра, винаги можете да добавите студена вода и да поври няколко минути. Появата на пяна и белезникави люспи е нормална.

## ВТОРО ФИЛТРИРАНЕ



Получената мъст все още може да съдържа остатъци от смилане на малц, които може да са преминали по време на първото филтриране. Следователно ще е необходимо да се направи ново филтриране през фино сито като китайска тичинка. Ако установите, че мъстта все още има пастообразна текстура, направете второ прекарване през тънка кърпа, като кухненска кърпа (предварително сварена). Това може да отнеме малко повече време, тъй като тъканта ще задържи примеси и филтрирането ще бъде почти капка по капка. Но това е условието за получаване на възможно най-чистата бира.

## ОХЛАЖДАНЕ НА МЪСТТА



Дрождите са живи организми, които са много чувствителни към топлина и следователно трябва да ферментират при температура между **20 и 27°C**. Ето защо е важно да ги охладите, преди да добавите тези дрожди, възможно най-бързо, за да намалите риска от замърсяване на мъстта .



1. Напълнете кухненската си мивка с много студена вода, като добавите предварително приготвените бутилки с лед.
2. Потопете съда в студената вода.
3. Разбърквайте редовно и проверявайте температурата с термометъра.
4. Точно преди да излеете в дамаджана: Завъртете енергично ценната течност в съда с шпатула за няколко секунди, образувайки нещо като водовъртеж.
5. След това го оставете да почине няколко минути, така ще се концентрират от дъното в средата на съда всички останали частици и протеини, които може да са се утаили по време на варенето.
6. След това прехвърлете съдържанието на съда (без да отстранявате от дъното в центъра, остатъците от водовъртежа) директно в дамаджаната. Вижте глава <Как се извлича със сифон?> . Ще бъде по-ефективно, отколкото да изпразвате директно от тенджерата в дамаджана през фуния!!



За да увеличите максимално намаляването на температурата, маркучът на сифона може да се остави да се накисва в ледената вода на мивката по време на сифониране, но внимавайте да не паднете под 20°C.

Точно преди да поставите мъстта си в дамаджана, изтеглете малко течност в бутилка (или епруветка), достатъчно висока, за да може денсиметърът да плува без да докосва дъното. ЗА ДА ИЗБЕГНЕТЕ ДА ИЗХАБИТЕ ВАШИТЕ ЦЕННА ТЕЧНОСТ ПРИ ВСЯКО ЗАМЕРВАНЕ, не забравяйте да стерилизирате измервателната тръба и хидрометъра преди да започнете. Ще можете да върнете мъстта в дамаджана след измерване.

След това измерете делението, което се вижда на повърхността на течността, над «меникуса», както е показано на чертежа. Не се колебайте да консултирате се с малкото ръководство за потребителя на предоставения ви хидрометър. След това въведете тази плътност в отчета си за варене. Това също ще ви позволи да оцените вашия % алкохол на края на варенето.

## ПОСЯВКА



5 минути



Внимавайте, много е важно да спазвате температура между 20 и 27°C, когато добавяте дрожди. Ако температурата е твърде висока, дрождите умират, ако е твърде ниска, ферментацията няма да се извърши или ще бъде по-малко успешна. Отворете торбичката с маята и с добре изсушена фуния изсипете в дамаджана. Оставете дрождите да се активират отново за 15 минути, преди да разбъркате леко дамаджана и да го затворите.

## ФЕРМЕНТАЦИЯ



около 4 седмици



1. След поставяне на барботера (в капачката или уплътнението на ферментатора), налейте малко количество вода, за да го запечата от външния въздух
2. Оставете да ферментира за 5 до 7 дни в стая при стайна температура (в идеалния случай между 18 и 24°C). По време на тази фаза дрождите ще изядат наличните в мъстта ферментиращи захари и ще ги трансформират в CO2 и алкохол. Това е първичната ферментация.

През първите 48 до 72 часа активността в барботера ще бъде много висока, а след това постепенно ще се успокои и ще изглежда като напълно спряла. Когато нивото на водата в барботера е спокойна, първичната ферментация е приключила.

Въпреки това липсата на активност в барботера не означава непременно, че ферментацията е приключила. Качеството и продължителността на ферментацията зависи много от температурата на околната среда. Колкото по-ниска е температурата, толкова по-дълго време отнема ферментацията.

В края на този първичен етап на ферментация трябва да се достигне крайната плътност и в пивната мъст не трябва да има никаква ферментируема захар.

За това - вземете малко от пивната мъст при около 20°C и я изсипете във висок, тънък съд (в идеалния случай епруветка). И не забравяйте, че денсиметърът трябва да се носи свободно, без да докосва дъното и страните. Също така, **ЗА ДА ИЗБЕГНЕТЕ ДА ИЗХАБИТЕ ВАШАТА ЦЕННА ВЛАГА ПРИ ВСЯКО ИЗМЕРВАНЕ**, не забравяйте да стерилизирате епруветката и денсиметъра. Това ще ви позволи да върнете пивната мъст във ферментатора след измерване.

Потопете плътномер (денсиметър) в пивната мъст, за да измерите крайната плътност след ферментацията (не забравяйте да запишете това в доклада за варене, за да изчислите алкохолното съдържание). Ако крайната плътност е много висока (много над 1010 или дори 1020), това означава, че ферментацията е спряла, често защото температурата е била твърде ниска по време на ферментацията (<18°C)... В този случай поставете съдържанието на епруветката обратно във ферментатора и поставете ферментатора (затворен с барботера) до източник на топлина, така че пивната мъст да е между 20 и 24°C. Можете да добавите супена лъжица захар, за да "рестартирате машината"...

=> Ако дейността в барботера се възобнови, оставете за още 2 или 3 дни, докато нивата на водата се балансират.

=> Ако не се поднови, това означава, че ферментацията е приключила и плътността няма да спада повече. В този случай високата плътност често е резултат от фазата на каша.

Наистина, както е обяснено в главата за пасирането, ако температурата по време на пасирането е останала по-висока от 65°C за дълго време (в сърцевината на мъстта), това благоприятства производството на неферментиращи захари (които дрождите никога няма да могат да яздят).

По този начин пивната мъст завършва с ферментация при доста висока плътност и бирата ще бъде доста кръгла. Ако температурата на каша е била 65°C или по-ниска (все още в сърцевината на пивната мъст), това благоприятства производството на ферментиращи захари. Следователно крайната плътност ще бъде по-близо до 1010 или дори по-ниска. И бирата ще се каже, че е доста суха.

## ДА СВАРИТЕ IPA

Ако правите IPA (известната «India Pale Ale») на този етап трябва да добавите ароматния хмел(ове). Този метод за овкусяване на бирата се нарича "dry-hopping". Обърнете се към диаграмата за варене, предоставена със съставките, и за хмела във ферментатора. За хмел(ове) директно във ферментатора, разбъркайте добре и оставете да се влива още 3 до 5 дни. Важно е първичната ферментация да е приключила или поне да няма повече активност в барботера. В противен случай ароматните съединения - които са много летливи - ще напуснат с CO<sub>2</sub>...

## БИСТРЕНЕ



В края на тази първична фаза на ферментация дейността в барботера е приключила и нивото на водата е в равновесие. По принцип вече можете да бутилирате бирата, но е препоръчително да я подържите допълнителни **3 до 5 дни** на по хладно място (идеално във хладилник при **0 до 4°C**) Ако нямате достатъчно място в хладилника си, изберете по-студена стая – мазе или килер.

Този етап се нарича „студен престой“, защото улеснява утаяването (разграждането) на протеини и други малки остатъци от ферментация като дрожди, хмел и др. Утайката се утаява на дъното на ферментатора, избистряйки пивната мъст, за да стане по-бистра.

## БУТИЛИРАНЕ



Когато крайната плътност е достигната е време да бутилирате вашата бира.

**Изсипете пивната си мъст в чист стерилизиран съд, като например пластмасова кофа, голяма тенджерка или чайник, като внимавате да не излеете безцветната утайка (дрожди и остатъци от хмел), която се е утаила на дъното на ферментатора. Ако използвате сифон, вижте глава «Как да изтеглите със сифон».**

Тогава ще видите, че вашата пивна мъст вече е почти бира: има вкус на бира, съдържа алкохол, цветът ѝ е почти окончателен, но изобщо не съдържа газ. Това се дължи на барботера, използван по време на ферментацията, който премахва CO<sub>2</sub> - така че ферментаторът да не експлодира - като същевременно предотвратява навлизането на въздух и замърсяването на пивната мъст.

Сега ще трябва да **добавите захар** преди бутилиране, за да създадете отново достатъчно CO<sub>2</sub>, за да направите бирата си газирана.

**Ще трябва да добавите между 7 и 8 g захар на литър мъст. Под това бирата ще има много леки мехурчета, но над това ниво може да избухне гейзер, когато отворите капачките си, или дори да причини експлозия на бутилките. Стерилизирайте всички прибори и бутилки, за да избегнете замърсяване.**

Ако разполагате с весна, която е точна до грам: можете да измерите количеството мъст, получено след преливането, и да претеглите количеството добавена захар, като спазвате съотношението от 7 до 8 g захар на литър мъст (така, напр. , ако получите 4 L мъст, ще трябва да претеглите  $4 \times 8 = 32$  g захар).

- След това вземете малко от тази пивна мъст (около 150мл)
- варете със захарта, която сте претеглили, докато захарта се разтвори напълно.
- Разбъркайте в пивната мъст със стерилизирана шпатула, за да разпределите сиропа равномерно в пивната мъст
- Сега изсипете пивната мъст в бутилките до около 2 до 3 см от гърлото.



1 – Затворете бутилките

2 – Оставете ги на топло място (20-25°C) за поне 5 до 7 дни. На теория бирата ви е готова тогава, но ние препоръчваме да я оставите да се избистри и узрее 5 до 8 седмици на тъмно и хладно място (10- 15°C). Вашето търпение ще бъде възнаградено, защото бирата ви ще бъде още по вкусна. И последна подсказка – не слагайте бутилките легнали, по добре е да са прави.

## ENJOY

Ферментацията в бутилката (която прави бирата естествено газообразна) дава депозит от фини утайки от дрождите, останали в бутилката. Тази утайка е изцяло естествена и придава на бирата мъглявия вид, характерен за нефилтрираните крафт бири. Ако предпочитате да запазите бирата си възможно най-бистра, съхранявайте бутилките си в хладилника, преди да ги пиете, и сервирайте при 6-8°C. След това внимателно налейте бирата си в чашата, без да нарушавате утайката на дъното на бутилката. на здраве! (Злоупотребата с алкохол е опасна за вашето здраве, консумирайте с марка).



## Как да източватے със сифон?

По време на няколко етапа на ферментация и бутилиране, трябва да изтеглите бирата, тоест да вземете цялата или част от течността, за да я прехвърлите от един контейнер в друг, за да проверите плътността или да бутилирате.

Преди употреба стерилизирайте маркуча на сифона с хладка вода и препарат. След това развийте маркуча на сифона, като го изпънете, за да не се навие сам.



След това поставете своя начален съд (напр. ферментатора) високо, доста над контейнера, в който ще изтеглите бирата си, например като го поставите на малка маса. След това потопете единия край на сифона в началния съд, малко под повърхността на течността, и след това го издърпайте (с устата) от другия край на маркуча, докато течността достигне тази част на сифона.

Накрая оставете течността да изтече автоматично във втория ви контейнер! Внимавайте да не разбърквате или вдъшвате утайката по време на тази стъпка на сифониране, за да не смесите бирата и тази утайка.

Също така се уверете, че крайната част на сифона остава под повърхността на течността, за да не се налага да започвате отново и да я изсмуквате отново с устата си.

И това е, това е магията!

# Хигиена

Както бе споменато по-горе, една от основните причини за неуспех в домашното пивоварство е инфекцията с микроорганизми поради недостатъчно почистване или стерилизация на съдовете.

Ето защо е много важно да стерилизирате цялото си оборудване, но също и дамаджана, както и бутилките, в които слагате бирата си. Ако вашата съдомиялна машина има програма с висока температура, това може да е достатъчно, но най-добре е да налеете вряща вода в мивката и да поставите всичките си прибори и бутилки за около 10 минути.

След като сте стерилизирали, оставете всички прибори и бутилки да изсъхнат. Разбира се, също така е важно да измиете добре ръцете си, преди да започнете да правите своя собствена бира! Можете да използвате пластмасови ръкавици, ако сте чувствителни към почистващи препарати. Избягвайте дървената шпатула или теракотения съд, който не се мие в съдомиялна машина и предпочитайте съдове от стъкло, пластмаса или неръждаем метал, които могат да се стерилизират преди употреба.

**ВНИМАНИЕ!** Специфични съвети за почистване на дамаджана:

- Внимавайте да не поставяте дамаджана директно във вряща вода, тъй като това ще причини термичен удар и може да се счупи. За да избегнете това, оставете го да престои няколко минути под горещата чешмяна вода и след това внимателно го потопете във врящата вода, като се уверите, че всички части на дамаджана са достатъчно потопени. Използвайте дезинфекционен препарат.

- Естествен домашен дезинфектант или индустриален дезинфектант тип Chemipro® (наличен на [www.radisetcapucine.com](http://www.radisetcapucine.com)). Важно е да не се залива с вряща вода, да не се кисне във вряща водна баня или да се слага в съдомиялна машина.

- След ферментация, вътрешната стена на дамаджана ще бъде покрита с много примеси, засъхнала пена, мъртви дрожди и т.н. Ще трябва да ги почистите старателно преди по-нататъшна употреба. Първо изплакнете обилно с гореща вода, след това с препарат - дезинфектант, като внимавате да отстраните всички замърсявания, полепнали по вътрешността. При необходимост използвайте подходяща четка за бутилки (предлага се в железария или специализирана аптека).



# Често задавани въпроси

## **КРАЙНАТА ПЛЪТНОСТ Е ТВЪРДЕ ВИСОКА И СТАВА ДА НЕ СПАДА НАДОЛУ (> 1010 ДОРИ 1020):**

- Ако няма повече активност в барботера, но крайната плътност все още е доста висока, това може да се дължи на факта, че ферментацията все още не е приключила и дрождите са „заспали“ (температурата е твърде ниска?). Можете да опитате да ги активирате отново, като напълните със захар (една хубава супена лъжица, разредена в малко гореща вода директно във ферментатора) и разбъркате енергично. Преместете вашия ферментатор на по-топло място, трябва отново да видите някаква активност в барботера. Оставете да бълбука, докато спре напълно, т.е. когато нивата са в равновесие (за около 2-3 дни). Ако плътността все още не е спаднала, това означава, че самото варене е имало някои малки дефекти и плътността няма да спадне повече... Това често се дължи на твърде висока температура на кашата за твърде дълго време, над 65°C, или дори 68-69°C.... Няма проблем като такъв, освен ако температурата се задържи твърде дълго над 70-75°C...

- Ако остане между 65 и 70°C за известно време, тогава пасирането създава повече „неферментиращи“ захари и следователно захари, които дрождите не могат да ядат. Така че в края на ферментацията остава повече захар, която никога няма да бъде изядена и следователно плътността ще остане по-висока. Въздействието е, че бирата ще бъде доста кръгла, доста богата на текстура и малко по-малко алкохолна. След това можете да бутилирате, но не намалявайте количеството добавена захар, защото в пивната мъст не е останала такава (която дрождите могат да изядат). След това добавете «класически» 7-8g на литър, получен така или иначе, и оставете да ферментира поне 2 седмици.

## **В ДЪННОТО НА МОЯ СЪД ЗА ФЕРМЕНТИРАНЕ ИМА МНОГО ГОЛЯМА УТАЙКА:**

Това често се дължи на твърде ситното натрошаване на зърното, което води до суспендиране на брашното по време на готвене и варене, което след това се утаява много във ферментатора.

## **БИРАТА НЕ Е ГАЗИРАНА ДОСТАТЪЧНО:**

- Възможно е да не сте сложили достатъчно захар преди бутилирането. Ако ферментацията е приключила добре, трябва да добавите около 7-8 g на литър пивна мъст преди бутилиране.

- Добавената захар може да е била недостатъчно разтопена и следователно недобре разпределена в бутилките. Поради това някои бутилки ще бъдат недостатъчно газирани, а други твърде много: пазете се от бликане (вижте по-долу)...

- След като са напълнени и затворени, бутилките са съхранявани на твърде ниска температура, което е попречило на последната ферментация, или напротив, те са били изложени на твърде висока температура (което е убило дрождите). За първата седмица идеалното е да оставите бутилките в стая при 20°C, след това не се колебайте да оставите бутилките за по-дълго, 6 до 8 седмици или повече на по-

хладно място.

- Ако само някои от бутилките имат този дефект, възможно е капачките или механичните уплътнения, които сте използвали за вашите бутилки, да са били дефектен.

### **ФЕРМЕНТАЦИЯ ПРИКЛЮЧВА ТВЪРДЕ БЪРЗО:**

Бъдете внимателни, първичната ферментация продължава само 48 до 72 часа след добавянето на дрожди, тоест с много активност в барботера. Следователно е НОРМАЛНО, ако изглежда, че тази дейност спре след първите 2-3 дни. Оставете да ферментира, както е посочено в брошурата по-горе.

### **ФЕРМЕНТАЦИЯТА НЕ ЗАПОЧВА (НЯМА АКТИВНОСТ ИЗОБЩО В БАРБОТЕРА):**

- Може да сте забравили да добавите маята към пивната си мъст  
- Пивната мъст е била твърде гореща (над 40°C), когато сте добавили маята, което може да я е унищожило. Това може да се поправи чрез добавяне на мая отново при оптимално температурно ниво (т.е. 18-24°C) (За да закупите допълнителна мая, отидете на: [www.radisetcapucine.com](http://www.radisetcapucine.com)). Междувременно съхранявайте напитката си в хладилник в херметически затворен контейнер, за да избегнете замърсяване.

- Алтернативно, температурата на пивната мъст е била твърде ниска, когато сте изсипали дрождите, което е предотвратило или намалило тяхното активиране. Ферментацията може да е започнала и след това да е спряла, а може и изобщо да не е започнала. Това може да се коригира чрез повишаване на температурата на пивната ви мъст. Например, можете да поставите кашата на по-топло място, на слънце или близо до източник на топлина. Но внимавайте да не надвишавате 25°C, за да не убиете дрождите.

### **БИРАТА ИМА КИСЕЛ ИЛИ ГОРЧИВ ВКУС И/ИЛИ НЕПРИЯТЕН АРОМАТ:**

Това е знак, че бирата ви е заразена с микроорганизми.

#### **Не я пийте!**

Има редица фактори, които могат да причинят това:

- Използването на подходящ тампон е наистина ефективен за премахване на утайката от вътрешната повърхност на дамаджана след ферментация. Но също така може да остави микро драскотини по стъклото, понякога трудно забележими и които формират идеална среда за бактериите. Ето защо е важно правилно да стерилизирате съдовете си, за да унищожите тези микроорганизми.

- След като мъстта е приготвена, важно е да добавите маята доста бързо. Често се случва пивоварите да използват твърде гореща вода и затова трябва да изчакат дълго време температурата на мъстта да падне между 21 и 25 °C, за да добавят маята. Колкото по-дълго чакате, толкова по-висок е рискът от инфекция. Ако следвате инструкциите в ръководството за потребителя, трябва да постигнете добър резултат.

### **НЯМА НИКАКВА АКТИВНОСТ В БАРБОТЕРА:**

Капачката и/или барботерът може да не са добре позиционирани и следователно дамаджанът не е затворен достатъчно плътно. Поради това погрешно се смята, че ферментацията не е започнала, защото няма бълбукаща дейност през барботера, докато всъщност бирата ферментира, но CO2 излиза през капачката (не е достатъчно затворена)

- Може да сте забравили да налеете вода в барботера. Както и преди, обменът на газ протича добре, но без видима активност в барботера.

- Един добър начин да разберете дали мъстта ви ферментира е да видите образуването на пяна на повърхността на течността и падането ѝ, оставяйки много отлагания по демижана.

- Температурата на мъстта е твърде висока (вж „Ферментацията не започва“).

- Температурата на мъстта е твърде ниска (вж „Ферментацията не започва“).

### **БИРАТА Е ТВЪРДЕ ГАЗИРАНА:**

- Това се нарича "бликане", голяма част от бирените гейзери излизат веднага щом бутилката се отвори...

- - Може да сте добавили твърде много захар преди бутилирането. Като цяло, количеството трябва да бъде 7-8 g/L, ако ферментацията е приключила добре. Изключително важно е количеството захар да се измерва точно. Затова използвайте прецизна кухненска везна или специално устройство за измерване на захарта, вместо мерителна чаша.

- Добавената захар може да не е достатъчно разтопена и следователно да не е разпределена в бутилките. Някои бутилки ще бъдат твърде газирани, а други недостатъчно...

- Бирата не е ферментирала достатъчно преди бутилирането. В тази ситуация захарта, която не е консумирана от маята, ще бъде прехвърлена в бутилките. Така тази захар плюс захарта, добавена след това преди бутилирането, е в излишък, което генерира излишен газ. Внимавайте, че ако газът налягането е достатъчно високо, бутилките могат да експлодират (това е много рядка, но опасна ситуация, която може да причини наранявания). Прекалено ранното бутилиране обикновено е резултат от ферментация при твърде ниска температура. Затова проверете температурата в стаята и на вашата бира, както и активността в барботера. Също така винаги проверявайте плътността на вашата бира преди бутилиране, тя трябва да бъде около 1010.

- Бирата ви е била заразена с микроорганизми, в даден момент не сте стерилизирали добре съдовете си. В този случай, за съжаление, често няма какво да бъде направено...

### **ПЯНАТА МНОГО БЪРЗО ПАДА В ЧАШАТА МИ:**

- Използваните бутилки може да са „замърсени“ (от препарати, мазни храни, дефекти или лошо измити отлагания).

- Алкохолното съдържание може да е твърде високо: това може да се случи, ако количеството захар в мъстта е твърде високо.

### **НЕЛЕГАЛНО ЛИ Е ДА СИ ПРАВЯ САМ БИРА?**

Правенето на бира за собствена употреба без продажба е законно. От друга страна, микропивоварните, които продават бирите си, се декларират пред митница и плащат данък.



ВЪПРОСИ?  
НАШИЯ ПИВОВАРЕН ЕКСПЕРТ  
Е НА РАЗПОЛОЖЕНИЕ НА e-mail:  
cuisinier@radisetcapucine.com  
( На Английски и Френски език)

Radis et Capucine  
42, rue des Perreyeux - B.P.  
50116 49803 TRÉLAZÉ cedex  
www.radisetcapucine.com

Culinary creation and texts:  
Sébastien Romé

**FR** Retrouvez la notice de ce produit sur le site :  
<https://radisetcapucine.com/notice/035033.pdf>

**EN** Find the complete leaflet of this product on website:  
<https://radisetcapucine.com/notice/035033.pdf>

**DE** Die Anleitung zu diesem Produkt finden Sie unter :  
<https://radisetcapucine.com/notice/035033.pdf>

**NL** Vind de volledige instructies voor dit product op website:  
<https://radisetcapucine.com/notice/035033.pdf>



assemblé avec  en anjou