

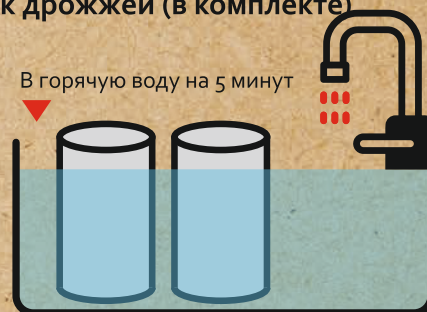
HAZY IPA: ИНСТРУКЦИИ ПО ВАРКЕ

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И СОЗРЕВАНИЯ: ОКОЛО 4 НЕДЕЛЬ

Ознакомьтесь со всеми инструкциями, прежде чем приступить к работе

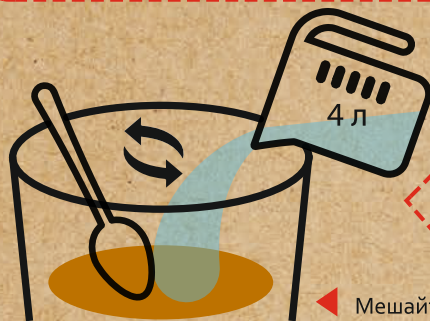
ЭТАП 1: (20-30 минут) Вам потребуется: 2 банки солодового экстракта (в комплекте), емкость для ферментации 23 л с крышкой, лопатка-мешалка, мерный стакан, дезинфицирующее средство, пакетик дрожжей (в комплекте)

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. **СОВЕТ:** Добавьте в каждую банку небольшое количество кипяченой воды и помешайте, чтобы растворить экстракт полностью. **ВНИМАНИЕ:** Банки будут горячими, возьмите полотенце или перчатку.

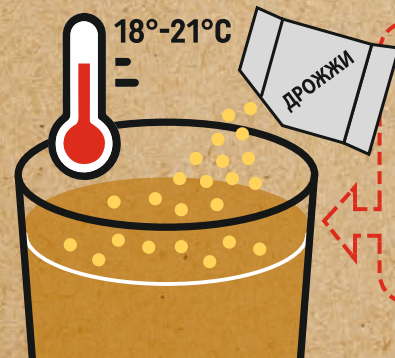


г Влейте в ферментер 4 л кипяченой воды. Чистой ложкой помешивайте экстракт, пока он не растворится.

д Долейте в ферментер холодной воды до 20 л. С помощью чистого контейнера возьмите 100-150 мл образца и снимите показатели плотности.



е С помощью чистого термометра убедитесь, что температура составляет от 18 до 21°C, затем добавьте дрожжи, накройте крышкой и оставьте ферментироваться. **СОВЕТ:** Если сушло слишком теплое, оставьте под крышкой, пока оно не остынет, только потом добавляйте дрожжи. Через один день начинайте второй этап.

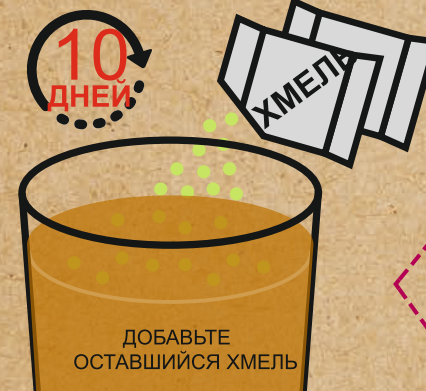


ЭТАП 2: (2 минуты) Вам потребуется: 1 пакетик гранулированного хмеля Citra (в комплекте), 1 пакетик гранулированного хмеля Mosaic (в комплекте)

а Добавьте содержимое пакетиков Citra и Mosaic в ферментер. Через 10 дней начинайте третий этап.



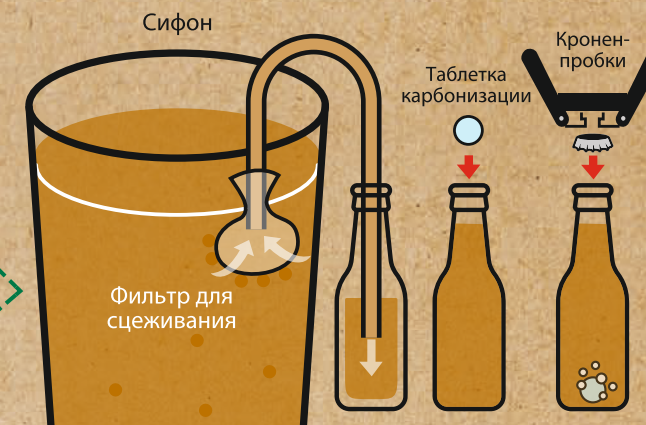
ЭТАП 3: (2 минуты) Вам потребуется: 1 пакетик гранулированного хмеля Citra (в комплекте), 1 пакетик гранулированного хмеля Mosaic (в комплекте)



б Добавьте оставшиеся гранулы. Снова накройте крышкой и оставьте еще на 3 дня, чтобы пиво находилось в ферментере полные 2 недели перед розливом. **СОВЕТ:** Терпение! Ферментация завершится, когда плотность будет ниже 1.014 и будет стабильна больше 48 часов. В зависимости от температуры сушла это может занять больше двух недель.

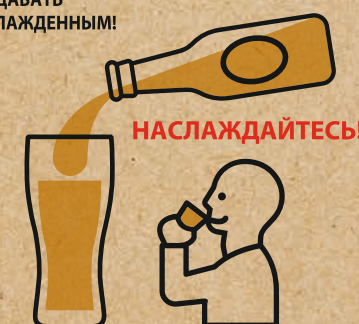
ЭТАП 4: (30-45 минут) Вам потребуется: Фильтр для сцеживания хмеля (в комплекте), сифон, таблетки для карбонизации, бутылки, кроненпробки, устройство для укупорки

- 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:
