



MALT EXTRACT BEER MAKING KIT



ISTRUZIONI

Pagine 04/07



INSTRUCTIONS

Pages 08/11



INSTRUCTIONS

Pages 12/15



ANWEISUNGEN

Seiten 16/19



INSTRUCCIONES

Paginas 20/23



ინსტრუქცია

გვერდი 24/27



**TASTE YOUR
OWN BEER!!!**

MALT EXTRACT

Ogni birra ha la sua unicità e ogni birra che produci è un viaggio emozionante che ti permette di scoprire nuovi sapori!

Every beer has its own uniqueness and every beer you produce is an exciting journey that allows you to discover new flavors!

Chaque bière a sa particularité et chaque bière que vous produisez est un voyage passionnant qui vous permet de découvrir de nouvelles saveurs!

Jedes Bier hat seine eigene Einzigartigkeit und jedes Bier, das Sie produzieren, ist eine aufregende Reise, die es Ihnen ermöglicht, neue Geschmacksrichtungen zu entdecken!

¡Cada cerveza tiene su propia singularidad y cada cerveza que produce es un viaje emocionante que le permite descubrir nuevos sabores!



LAGER

Generalmente nota per il loro gusto fresco, croccante e pulito. Tende ad essere meno complessa rispetto ad altri stili di birra, con una dolcezza moderata e un amaro equilibrato.

Generally known for their fresh, crisp and clean taste. It tends to be less complex than other beer styles, with moderate sweetness and balanced bitterness.

Généralement connue pour son goût frais, croquant et net. Elle a tendance à être moins complexe que les autres styles de bière, avec une douceur modérée et une amertume équilibrée.

Allgemein bekannt für seinen frischen, knackigen und reinen Geschmack. Es ist tendenziell weniger komplex als andere Biersorten, mit mäßiger Süße und ausgewogener Bitterkeit.

Generalmente conocida por su sabor fresco, crujiente y limpio. Tiende a ser menos compleja que otros estilos de cerveza, con un dulzor moderado y un amargor equilibrado.



PILS

È nota per il suo corpo leggero che la rende una birra molto equilibrata e dissetante. Ha un bilanciamento perfetto tra il malto e l'amaro del luppolo.

Is known for its light body which makes it a very balanced and thirst-quenching beer. It has a perfect balance between malt and hop bitterness.

Est connue pour son corps léger qui en fait une bière très équilibrée et désaltérante. Il présente un équilibre parfait entre l'amertume du malt et du houblon.

Ist bekannt für seinen leichten Körper, der es zu einem sehr ausgewogenen und durstlöschenden Bier macht. Es hat eine perfekte Balance zwischen Malz- und Hopfenbitterkeit.

Se caracteriza por su cuerpo ligero lo que la convierte en una cerveza muy equilibrada y refrescante. Tiene un perfecto equilibrio entre el amargor de la malta y el lúpulo.



IPA

Birra dal gusto intenso e amaro data la presenza di luppolo in grande quantità che conferisce alla bevanda anche note agrumate e resinose.

Beer with an intense and bitter taste given the presence of hops in large quantities which also gives the drink citrus and resinous notes.

Bière au goût intense et amer étant donné la présence de houblon en grande quantité qui donne également à la boisson des notes citronnées et résine.

Bier mit einem intensiven und bitteren Geschmack aufgrund des hohen Hopfenanteils, der dem Getränk auch Zitrus- und Harznoten verleiht.

Cerveza de sabor intenso y amargo dada la presencia de lúpulo en gran cantidad lo que también le da a la bebida notas cítricas y resinosas.



PROVALE TUTTE! / TRY THEM ALL! / ESSAYEZ-LES TOUS! / PROBIEREN SIE SIE ALLE AUS! / ¡PRUEBALOS TODOS!



ISTRUZIONI

**QUI DI SEGUITO I POCHI SEMPLICI PASSAGGI PER FARE LA "TUA" OTTIMA BIRRA FATTA IN CASA!
È OPPORTUNO PROCURARSI IL NECESSARIO NUMERO DI BOTTIGLIE.**

Una confezione di malto è sufficiente per la produzione di circa 5 litri di bevanda. Utilizzando bottiglie con capacità di 33 cl, occorreranno 15 bottiglie.

IMPORTANTE: utilizzare esclusivamente bottiglie adatte al contenimento di bevande in fermentazione (bottiglie per birra o spumante); non utilizzare bottiglie di vetro tipo acqua minerale poiché potrebbero rompersi.

PRIMA DI INIZIARE:

Assicuratevi di lavare accuratamente tutta l'attrezzatura necessaria: la pulizia è molto importante per il processo di fermentazione.

ATTENZIONE: gli utensili forniti non sono lavabili in lavastoviglie dal momento che gli agenti chimici possono alterare e compromettere il gusto della birra.

NOTA: l'attenzione posta durante tutto il processo di produzione nell'utilizzare attrezzi puliti sarà ripagata in pieno dalla qualità del prodotto ottenuto. È inoltre consigliato l'utilizzo di soluzioni sanificanti come il metabisolfito.

Assemblare il contenitore dotato di foro con relativo rubinetto in plastica e avvitare bene la ghiera posta all'interno: posizionare il filtro anti sedimento in modo che peschi verso l'alto. La guarnizione invece va posta nella parete esterna del fermentatore. Attaccare il termometro adesivo sul fermentatore.



PREPARAZIONE:

- 1 Rimuovere la bustina di lievito da sotto la busta e mettere da parte.
- 2 Preriscaldare la confezione di malto ancora sigillata per 10 minuti in acqua calda per rendere fluido il contenuto.
- 3 Versare nel fermentatore il malto, aggiungere 500 ml d'acqua calda (circa 60°-70°), e infine si completerà il riempimento con l'acqua fredda fino al raggiungimento dei 5 litri.
- 4 Mescolare per 2-3 minuti onde evitare grumi.



MALT EXTRACT BEER MAKING KIT

5 Controllare la temperatura indicata dal termometro adesivo posto sul fermentatore. Quando questa è intorno ai 22° C, aggiungere il lievito contenuto nella bustina e mescolare per circa 30 secondi.

ATTENZIONE: oltre i 26-28° C il lievito può degradare e causare l'arresto della fermentazione, mentre a temperature inferiori a 16° C il processo fermentativo potrebbe richiedere troppo tempo per iniziare.

6 Chiudere ermeticamente il fermentatore e versare acqua nel gorgogliatore fino alla tacca indicata nel gorgogliatore.

7 Dopo alcune ore (fino a 48 ore) inizierà il gorgogliamento a conferma che la fermentazione è attiva. Il processo si completerà dopo circa 5-8 giorni ad una temperatura costante compresa tra i 18° e i 24° C. Quando si noterà che il gorgogliamento è terminato, la birra è pronta per essere imbottigliata.

IMPORTANTE: prima di procedere con l'imbottigliamento, assicurati di aver lavato accuratamente tutte le bottiglie.

8 Togliere il gorgogliatore dal coperchio del contenitore e procedere col travaso in bottiglia tramite apposito rubinetto. Le bottiglie si riempiono lasciando circa 2-3 cm di vuoto tra il liquido e l'imboccatura.

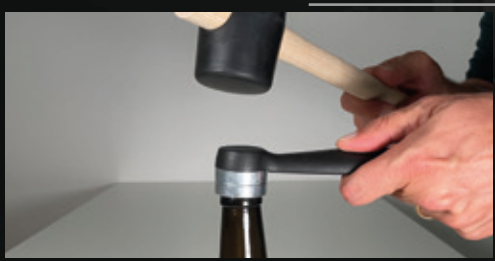
9 Versare in ogni bottiglia lo zucchero usando l'apposito dosazucchero in dotazione (proporzione di 5-6 gr. per litro).

Dosi da suddividere come segue:

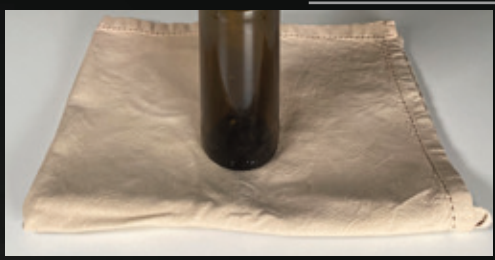
- MISURINO PICCOLO PER BOTTIGLIE DA 33 CL.
- MISURINO MEDIO PER BOTTIGLIE DA 50 CL.
- MISURINO GRANDE PER BOTTIGLIE DA 75 CL.

NOTA: Aggiungere la giusta quantità di zucchero è fondamentale affinché i lieviti si attivino per la seconda fermentazione in bottiglia, donando la giusta gasatura alla birra.

10 Procedere con chiusura delle bottiglie utilizzando la tappatrice martello e i tappi corona in dotazione.



11 Posizionare la bottiglia su un panno piegato più volte per ammortizzare il colpo. Successivamente inserire il tappo sulla bottiglia, posizionare la tappatrice e colpire con il martello (in gomma).



MALT EXTRACT BEER MAKING KIT

- 12** Posizionare le bottiglie erette per 10-14 giorni a una temperatura compresa tra i 18° e i 24°C, facilitando così la seconda fermentazione.

NOTA: Sebbene la bevanda sia pronta da bere dopo 14 giorni dalla data di imbottigliamento, una ulteriore maturazione in bottiglia per uno o due mesi ne migliorerà sensibilmente il gusto.

- 13** Una volta completata la seconda fermentazione (circa 10-14 giorni) la birra è pronta da bere.

NOTA: La schiuma tipica della birra artigianale si crea perché durante la fermentazione in bottiglia si genera anidride carbonica gasando la birra in modo naturale.

IL CONSUMO:

I sedimenti depositati sul fondo della bottiglia sono una caratteristica tipica della bevanda fatta in casa e sono del tutto innocui. Per evitare che i sedimenti la intorpidiscano eccessivamente si consiglia, prima di consumarla, di mantenere le bottiglie in posizione verticale in frigorifero o locale fresco per alcune ore.

SUGGERIMENTI E CURIOSITÀ:

LA TEMPERATURA ha un ruolo molto importante durante tutte le fasi di produzione della birra. Nel momento in cui si controlla la temperatura per aggiungere il lievito, questa potrebbe avere valori diversi (per ragioni ambientali e/o stagionali) da quelli raccomandati 18° - 24°C. In caso di temperatura troppo alta si consiglia di attendere che la temperatura scenda e raggiunga quella ottimale. In inverno posizionare il contenitore vicino al termosifone per raggiungere la temperatura consigliata.

IL GORGOGLIATORE, PERCHÉ GORGOGLIA?

È normale. Durante il processo di fermentazione il lievito trasforma zucchero e malto in alcool ed anidride carbonica. Il gorgogliatore permette all'anidride carbonica di uscire dal contenitore e allo stesso tempo non permette all'aria di entrare in contatto con il mosto dato che il contatto prolungato con l'aria durante la fermentazione può alterare il gusto finale della bevanda. Al termine della fermentazione si verifica una netta diminuzione del gorgogliamento.

L'ACQUA: per ottenere un prodotto di qualità è necessario utilizzare acqua "buona". In generale l'acqua del rubinetto è perfetta per la fermentazione casalinga, comunque, se l'acqua a disposizione è troppo clorata, dura o ha strani sapori allora questa dovrà essere bollita e poi lasciata raffreddare. In alternativa l'acqua minerale naturale è ottima per la fermentazione.

TAPPI A CORONA: controllare che i tappi forniti nel kit siano compatibili con le bottiglie che si andranno ad utilizzare.

NOTA: normalmente le bottiglie da birra hanno tappi di diametro 26mm (diametro presente nel kit) mentre le bottiglie tipo spumante montano tappi da 29mm.

MALT EXTRACT BEER MAKING KIT

ERRORI NELLA FERMENTAZIONE CASALINGA:

LA FERMENTAZIONE NON SI ATTIVA

- Il mosto è troppo freddo ed il lievito non riesce ad avviare il processo di fermentazione
- Il mosto è troppo caldo ed ha degradato il lievito

Collocare il fermentatore in un ambiente a temperatura adeguata e provare a far ripartire la fermentazione mescolando una piccola quantità di zucchero nel mosto, se questo reagisce facendo schiuma significa che i lieviti sono attivi e la fermentazione riparte.

Se non dovesse reagire consigliamo di inoculare un'altra bustina di lievito.

TROPPO GASATA

È stata aggiunta una maggiore quantità di zucchero prima dell'imbottigliamento rispetto alle dosi raccomandate oppure è stata imbottigliata la bevanda quando la fermentazione non era ultimata.

NON HA CORPO

- È stata aggiunta troppa acqua: la bevanda risulta leggera e priva di carattere;
- La fermentazione primaria ha proceduto a temperatura troppo bassa;
- Le bottiglie non sono state mantenute per 10-14 giorni a temperatura compresa tra i 18° e i 24° C.

AROMA SGRADEVOLE

L'alterazione della bevanda è dovuta alle cause precedentemente descritte o perché l'attrezzatura e le bottiglie sono state inadeguatamente lavate.

Il lievito non ha lavorato alla temperatura corretta.

ATTENZIONE: spesso nonostante non si veda il gorgoglio nel fermentatore, la fermentazione si è comunque attivata, la formazione di schiuma sopra il mosto indica che la fermentazione sta avvenendo ma potrebbe esserci un piccolo sfiato.

Prima di allarmarvi controllate sempre che il coperchio e la guarnizione del gorgogliatore siano chiusi con cura.



INSTRUCTIONS

**BELOW THE FEW AND SIMPLE STEPS TO MAKE YOUR EXCELLENT BEER AT HOME!
IT IS ADVISABLE TO OBTAIN THE NECESSARY NUMBER OF BOTTLES.**

One pack of malt is sufficient for the production of approximately 5 liters of drink. Using bottles with a capacity of 33 cl, you will need 15 bottles.

IMPORTANT: only use bottles suitable for containing fermenting drinks (bottles for beer or sparkling wine); do not use glass bottles such as mineral water as they could break.

BEFORE STARTING:

Make sure you wash all necessary equipment thoroughly; cleanliness is very important for the fermentation process.

ATTENTION: the utensils provided are not dishwasher safe as chemical agents can alter and compromise the taste of the beer.

NOTE: the attention paid throughout the production process to using clean tools will be fully repaid by the quality of the product obtained. The use of sanitizing solutions such as metabisulfite is also recommended.

Assemble the container equipped with a hole with the relative plastic tap and screw the ring nut inside well: position the anti-sediment filter so that it fishes upwards. The gasket, however, must be placed on the external wall of the fermenter. Stick the adhesive thermometer on the fermenter.



PREPARATION:

- 1 Remove the yeast packet from underneath the bag and set aside.
- 2 Preheat the still sealed malt package for 10 minutes in hot water to thin the contents.
- 3 Pour the malt into the fermenter, add 500 ml of hot water (approximately 60°-70° C), and finally complete the filling with cold water until reaching 5 litres.
- 4 Mix for 2-3 minutes to avoid lumps.



MALT EXTRACT BEER MAKING KIT

- 5** Check the temperature indicated by the adhesive thermometer placed on the fermenter. When this is around 22°C, add the yeast contained in the sachet and mix for about 30 seconds.

CAUTION: above 26-28°C the yeast can degrade and cause fermentation to stop, while at temperatures below 16°C the fermentation process may take too long to start.

- 6** Close the fermenter tightly and pour a little water into the bubbler up to the marked mark on the airlock.

- 7** After a few hours (up to 48 hours) bubbling will begin to confirm that fermentation is active. The process will be completed after approximately 5-8 days at a constant temperature between 18° and 24°C. When you notice that the bubbling has finished, the beer is ready to be bottled.

IMPORTANT: before proceeding with bottling, make sure you have carefully washed all the bottles.

- 8** Remove the bubbler from the container lid and proceed with decanting into the bottle using the appropriate tap. The bottles are filled leaving approximately 2-3 cm of void between the liquid and the mouth.

- 9** Pour the sugar into each bottle using the appropriate sugar dispenser supplied (proportion of 5-6 g for litre).

Doses to be divided as follows:

- SMALL MEASURING CUP FOR 33 CL BOTTLES.
- MEDIUM MEASURING CUP FOR 50 CL BOTTLES.
- LARGE MEASURING CUP FOR 75 CL BOTTLES.

NOTE: Adding the right amount of sugar is essential for the yeasts to activate for the second fermentation in the bottle, giving the right carbonation to the beer.

- 10** Proceed with closing the bottles using the hammer capper and crown caps supplied.



- 11** Place the bottle on a cloth folded several times to cushion the blow. Then insert the cap on the bottle, position the capper and hit with the rubber hammer.



MALT EXTRACT BEER MAKING KIT

- 12** Place the bottles erect for 10-14 days at a temperature between 18° and 24° C, thus facilitating the second fermentation.

NOTE: Although the drink is ready to drink 14 days after bottling, further maturation in the bottle for one or two months will significantly improve its taste.

- 13** Once the second fermentation is completed (approximately 10-14 days) the beer is ready to drink.

NOTE: The typical foam of craft beer is created because during fermentation in the bottle carbon dioxide is generated, carbonating the beer naturally.

CONSUMPTION:

The sediments deposited at the bottom of the bottle are a typical characteristic of the homemade drink and are completely harmless. To prevent the sediments from numbing it excessively, it is advisable, before consuming it, to keep the bottles in a vertical position in the refrigerator or a cool room for a few hours.

TIPS AND CURIOSITIES:

TEMPERATURE plays a very important role during all stages of beer production. When you check the temperature to add the yeast, it could have different values (for environmental and/or seasonal reasons) from the recommended 18°-24° C. In case of too high temperature it is advisable to wait until the temperature go down and reach the optimal one. In winter, place the container near the radiator to reach the recommended temperature.

THE BUBBLER, WHY DOES IT BUBBLE?

It's normal. During the fermentation process the yeast transforms sugar and malt into alcohol and carbon dioxide.

The bubbler allows carbon dioxide to escape from the container and at the same time does not allow air to come into contact with the must since prolonged contact with air during fermentation can alter the final taste of the drink. At the end of fermentation there is a clear decrease in bubbling.

WATER: to obtain a quality product it is necessary to use "good" water. In general, tap water is perfect for home fermentation, however, if the water available is too chlorinated, hard or has strange flavors then it will need to be boiled and then left to cool. Alternatively, natural mineral water is excellent for fermentation.

CROWN CAPS: check that the caps supplied in the kit are compatible with the bottles you will use.

NOTE: normally beer bottles have caps with a diameter of 26mm (diameter present in the kit) while sparkling wine bottles have 29mm caps.



10 **ENGLISH**

MALT EXTRACT BEER MAKING KIT

ERRORS IN HOME FERMENTATION:

FERMENTATION IS NOT ACTIVATED

- The wort is too cold and the yeast is unable to start the fermentation process
- The wort is too hot and has degraded the yeast

Place the fermenter in an environment at an adequate temperature and try to restart the fermentation by mixing a small amount of sugar into the must. If this reacts by foaming, it means that the yeasts are active and the fermentation starts again.

If it does not react, we recommend inoculating another sachet of yeast

TOO EXCITED

A greater quantity of sugar was added before bottling than the recommended doses or the drink was bottled when fermentation was not completed.

IT HAS NO BODY

- Too much water has been added: the drink is light and lacking in character;
- The primary fermentation proceeded at too low a temperature;
- The bottles were not kept for 10-14 days at a temperature between 18° and 24 °C.

UNPLEASANT AROMA

The spoilage of the drink is due to the causes previously described or because the equipment and bottles have been inadequately washed.

The yeast did not work at the correct temperature

ATTENTION: often even though you cannot see bubbling in the fermenter, fermentation has still started, the formation of foam above the wort indicates that fermentation is taking place but there may be a small vent.

Before becoming alarmed, always check that the bubbler lid and gasket are closed carefully.



INSTRUCTIONS

CI-DESSOUS LES QUELQUES ÉTAPES SIMPLES POUR FABRIQUER VOTRE EXCELLENTE BIÈRE À LA MAISON! IL EST CONSEILLÉ DE SE PROCURER LE NOMBRE DE BOUTEILLES NÉCESSAIRE.

Un paquet de malt suffit pour la production d'environ 5 litres de boisson. En utilisant des bouteilles d'une contenance de 33 cl, vous aurez besoin de 15 bouteilles.

IMPORTANT: n'utilisez que des bouteilles adaptées au contenu de boissons en fermentation (bouteilles de bière ou de vin mousseux); n'utilisez pas de bouteilles en verre comme de l'eau minérale car elles pourraient se briser.

AVANT DE COMMENCER:

Assurez-vous de bien laver tout l'équipement nécessaire; la propreté est très importante pour le processus de fermentation.

ATTENTION: les ustensiles fournis ne passent pas au lave-vaisselle car les agents chimiques peuvent altérer et compromettre le goût de la bière.

REMARQUE: l'attention portée tout au long du processus de production à l'utilisation d'outils propres sera entièrement récompensée par la qualité du produit obtenu. L'utilisation de solutions désinfectantes telles que le métabisulfite est également recommandée.

Assemblez le récipient équipé d'un trou avec le robinet en plastique correspondant et vissez bien la bague à l'intérieur; positionnez le filtre anti-sédiment de manière à ce qu'il pêche vers le haut. Le joint doit cependant être placé sur la paroi externe du fermenteur. Collez le thermomètre adhésif sur le fermenteur.



PRÉPARATION:

- 1 Retirez le sachet de levure du dessous du sac et réservez.
- 2 Préchauffez le paquet de malt encore scellé pendant 10 minutes dans de l'eau chaude pour fluidifier le contenu.
- 3 Versez le malt dans le fermenteur, ajoutez 500 ml d'eau chaude (environ 60° - 70° C), et enfin complétez le remplissage avec de l'eau froide jusqu'à atteindre 5 litres.
- 4 Mélangez pendant 2-3 minutes pour éviter les grumeaux.



FRANÇAISE

MALT EXTRACT BEER MAKING KIT

5 Vérifiez la température indiquée par le thermomètre adhésif placé sur le fermenteur. Lorsqu'elle atteint environ 22°C, ajoutez la levure contenue dans le sachet et mélangez pendant environ 30 secondes.

ATTENTION: au-dessus de 26-28°C, la levure peut se dégrader et provoquer l'arrêt de la fermentation, tandis qu'à des températures inférieures à 16°C, le processus de fermentation peut mettre trop de temps à démarrer.

6 Fermez bien le fermenteur et versez un peu d'eau dans le barboteur jusqu'au repère marqué sur le sas.

7 Après quelques heures (jusqu'à 48 heures), un bouillonnement commencera à confirmer que la fermentation est active. Le processus sera terminé au bout d'environ 5 à 8 jours à une température constante comprise entre 18° et 24°C. Lorsque vous remarquez que le bouillonnement est terminé, la bière est prête à être mise en bouteille.

IMPORTANT: avant de procéder à la mise en bouteille, assurez-vous d'avoir soigneusement lavé toutes les bouteilles.

8 Retirez le barboteur du couvercle du récipient et procédez au décantation dans la bouteille à l'aide du robinet approprié. Les flacons sont remplis en laissant environ 2 à 3 cm de vide entre le liquide et la bouche.

9 Versez le sucre dans chaque bouteille à l'aide du doseur à sucre adapté fourni (proportion de 5 à 6 g par litre).

Doses à répartir comme suit:

- PETIT VERRE DOSEUR POUR LES BOUTEILLES DE 33 CL.
- VERRE DOSEUR MOYEN POUR LES BOUTEILLES DE 50 CL.
- GRAND VERRE DOSEUR POUR LES BOUTEILLES DE 75 CL.

REMARQUE: L'ajout de la bonne quantité de sucre est essentiel pour que les levures s'activent pour la seconde fermentation en bouteille, donnant la bonne carbonatation à la bière.

10 Procéder à la fermeture des flacons à l'aide de la boucheuse marteau et des capsules couronne fournies.



11 Placez la bouteille sur un chiffon plié plusieurs fois pour amortir le coup. Insérez ensuite le bouchon sur la bouteille, positionnez la capsuleuse et frappez avec le marteau en caoutchouc.



MALT EXTRACT BEER MAKING KIT

- 12** Placer les bouteilles debout pendant 10 à 14 jours à une température comprise entre 18° et 24°C, facilitant ainsi la seconde fermentation.

REMARQUE: Bien que la boisson soit prête à boire 14 jours après la mise en bouteille, une maturation supplémentaire en bouteille pendant un ou deux mois améliorera considérablement son goût.

- 13** Une fois la seconde fermentation terminée (environ 10 à 14 jours) la bière est prête à être bue.

REMARQUE: La mousse typique de la bière artisanale est créée parce que pendant la fermentation dans la bouteille, du dioxyde de carbone est généré, carbonatant naturellement la bière.

CONSOMMATION:

Les sédiments déposés au fond de la bouteille sont une caractéristique typique de la boisson maison et sont totalement inoffensifs. Pour éviter que les sédiments ne l'engourdissent excessivement, il est conseillé, avant de le consommer, de conserver les bouteilles en position verticale au réfrigérateur ou dans une pièce fraîche pendant quelques heures.

CONSEILS ET CURIOSITÉS:

LA TEMPÉRATURE joue un rôle très important à toutes les étapes de la production de la bière. Lorsque vous vérifiez la température pour ajouter la levure, elle peut avoir des valeurs différentes (pour des raisons environnementales et/ou saisonnières) des 18° - 24°C recommandés. En cas de température trop élevée, il est conseillé d'attendre que la température descende et atteigne celui optimal. En hiver, placez le récipient près du radiateur pour atteindre la température recommandée.

LE BULLEUR, POURQUOI IL BOUILLONNE?

C'est normal. Durant le processus de fermentation, la levure transforme le sucre et le malt en alcool et dioxyde de carbone. Le barboteur permet au dioxyde de carbone de s'échapper du récipient et en même temps ne permet pas à l'air d'entrer en contact avec le moût car un contact prolongé avec l'air pendant la fermentation peut altérer le goût final de la boisson. En fin de fermentation on constate une nette diminution du bouillonnement.

EAU: pour obtenir un produit de qualité il faut utiliser de la « bonne » eau. En général, l'eau du robinet est parfaite pour la fermentation à domicile, cependant, si l'eau disponible est trop chlorée, dure ou a des saveurs étranges, elle devra être bouillie puis laissée refroidir. Alternativement, l'eau minérale naturelle est excellente pour la fermentation.

BOUCHONS COURONNE: vérifiez que les bouchons fournis dans le kit sont compatibles avec les flacons que vous utiliserez.

REMARQUE: normalement les bouteilles de bière ont des bouchons d'un diamètre de 26 mm (diamètre présent dans le kit) tandis que les bouteilles de vin mousseux ont des bouchons de 29 mm.



MALT EXTRACT BEER MAKING KIT

ERREURS DE FERMENTATION À DOMICILE:

LA FERMENTATION N'EST PAS ACTIVÉE

- Le moût est trop froid et la levure est incapable de démarrer le processus de fermentation
- Le moût est trop chaud et a dégradé la levure

Placez le fermenteur dans un environnement à température adéquate et essayez de relancer la fermentation en mélangeant une petite quantité de sucre au moût. Si celui-ci réagit en moussant, cela signifie que les levures sont actives et la fermentation recommence.

S'il ne réagit pas, nous recommandons d'inoculer un autre sachet de levure.

TROP EXCITÉ

Une plus grande quantité de sucre a été ajoutée avant la mise en bouteille que les doses recommandées ou la boisson a été mise en bouteille alors que la fermentation n'était pas terminée.

IL N'A PAS DE CORPS

- Trop d'eau a été ajoutée : la boisson est légère et manque de caractère;
- La fermentation primaire s'est déroulée à une température trop basse;
- Les flacons n'ont pas été conservés pendant 10 à 14 jours à une température comprise entre 18° et 24° C.

ARÔME DÉSAGRÉABLE

La détérioration de la boisson est due aux causes décrites précédemment ou au fait que le matériel et les bouteilles n'ont pas été lavés de manière adéquate.

La levure n'a pas fonctionné à la bonne température.

ATTENTION : souvent même si l'on ne voit pas de bouillonnement dans le fermenteur, la fermentation a quand même commencé, la formation de mousse au dessus du moût indique que la fermentation est en cours mais il peut y avoir un petit événement.

Avant de vous alarmer, vérifiez toujours que le couvercle du barboteur et son joint sont soigneusement fermés.



ANWEISUNGEN

NACHSTEHEND WENIGE UND EINFACHE SCHRITTE, UM IHR AUSGEZEICHNETES BIER ZU HAUSE ZU MACHEN! ES EMPFIEHLT SICH, DIE ERFORDERLICHE ANZAHL AN FLASCHEN ZU BESORGEN.

Eine Packung Malz reicht für die Herstellung von etwa 5 Litern Getränk. Bei Flaschen mit einem Fassungsvermögen von 33 cl benötigen Sie 15 Flaschen.

WICHTIG: Verwenden Sie nur Flaschen, die zur Aufnahme gärender Getränke geeignet sind (Flaschen für Bier oder Sekt); Verwenden Sie keine Glasflaschen wie z. B. Mineralwasser, da diese zerbrechen könnten.

BEVOR ES LOSGEHT:

Stellen Sie sicher, dass Sie alle notwendigen Geräte gründlich waschen; Sauberkeit ist für den Fermentationsprozess sehr wichtig.

ACHTUNG: Die mitgelieferten Utensilien sind nicht spülmaschinenfest, da chemische Mittel den Geschmack des Bieres verändern und beeinträchtigen können.

HINWEIS: Die Aufmerksamkeit, die während des gesamten Produktionsprozesses auf die Verwendung sauberer Werkzeuge gelegt wird, wird sich durch die Qualität des erhaltenen Produkts vollständig auszahlen. Die Verwendung von Desinfektionslösungen wie Metabisulfit wird ebenfalls empfohlen.

Montieren Sie den mit einem Loch versehenen Behälter mit dem entsprechenden Kunststoffhahn und schrauben Sie die Ringmutter fest hinein. Positionieren Sie den Anti-Sediment-Filter so, dass er nach oben ragt. Die Dichtung muss jedoch an der Außenwand des Fermenters angebracht werden. Kleben Sie das Klebethermometer auf den Fermenter.



VORBEREITUNG:

- 1 Nehmen Sie das Hefepäckchen unter dem Beutel hervor und legen Sie es beiseite.
- 2 Erhitzen Sie die noch verschlossene Malzpackung 10 Minuten lang in heißem Wasser, um den Inhalt zu verdünnen.
- 3 Gießen Sie das Malz in den Fermenter, fügen Sie 500 ml heißes Wasser (etwa 60° - 70° C) hinzu und füllen Sie schließlich mit kaltem Wasser auf, bis 5 Liter erreicht sind.
- 4 2-3 Minuten lang vermischen, um Klumpenbildung zu vermeiden.



DEUTSCH

MALT EXTRACT BEER MAKING KIT

- 5** Überprüfen Sie die Temperatur, die das am Fermenter angebrachte Klebethermometer anzeigt. Wenn die Temperatur etwa 22°C beträgt, die im Beutel enthaltene Hefe hinzufügen und etwa 30 Sekunden lang verrühren.

ACHTUNG: Über 26° - 28 °C kann sich die Hefe zersetzen und zum Stoppen der Gärung führen, während es bei Temperaturen unter 16 °C zu lange dauern kann, bis der Gärprozess beginnt.

- 6** Verschließen Sie den Fermenter fest und gießen Sie etwas Wasser bis zur markierten Markierung an der Luftschleuse in den Sprudler.

- 7** Einigen Stunden (bis zu 48 Stunden) beginnen Blasen zu bilden, um zu bestätigen, dass die Gärung aktiv ist. Der Prozess ist nach etwa 5-8 Tagen bei einer konstanten Temperatur zwischen 18° und 24 °C abgeschlossen. Wenn Sie feststellen, dass das Sprudeln beendet ist, kann das Bier in Flaschen abgefüllt werden.

WICHTIG: Bevor Sie mit dem Abfüllen fortfahren, stellen Sie sicher, dass Sie alle Flaschen sorgfältig gewaschen haben.

- 8** Entfernen Sie den Sprudler vom Behälterdeckel und füllen Sie ihn mithilfe des entsprechenden Hahns in die Flasche um. Die Flaschen werden gefüllt, wobei zwischen der Flüssigkeit und der Öffnung ein Hohlraum von etwa 2-3 cm verbleibt.

- 9** Gießen Sie den Zucker mit dem mitgelieferten Zuckerspender in jede Flasche (Verhältnis 5-6 g pro Liter).

Die Dosen sind wie folgt aufzuteilen:

- KLEINER MESSBECHER FÜR 33-CL-FLASCHEN.
- MITTLERER MESSBECHER FÜR 50-CL-FLASCHEN.
- GROSSER MESSBECHER FÜR 75-CL-FLASCHEN.

HINWEIS: Die Zugabe der richtigen Zuckermenge ist wichtig, damit die Hefen für die zweite Gärung in der Flasche aktiviert werden und dem Bier die richtige Kohlensäure verleihen.

- 10** Verschließen Sie die Flaschen mit dem mitgelieferten Hammerverschließer und Kronkork.



- 11** Stellen Sie die Flasche auf ein mehrfach gefaltetes Tuch, um den Schlag abzufedern. Setzen Sie dann den Verschluss auf die Flasche, positionieren Sie den Verschließer und schlagen Sie mit dem Gummihammer darauf.



MALT EXTRACT BEER MAKING KIT

- 12** Stellen Sie die Flaschen aufrecht 10-14 Tage lang bei einer Temperatur zwischen 18° und 24° C auf, um die zweite Gärung zu erleichtern.

HINWEIS: Obwohl das Getränk bereits 14 Tage nach der Abfüllung trinkfertig ist, kann eine weitere Reifung in der Flasche für ein bis zwei Monate seinen Geschmack deutlich verbessern.

- 13** Sobald die zweite Gärung abgeschlossen ist (etwa 10-14 Tage), ist das Bier trinkfertig.

HINWEIS: Der typische Schaum von Craft-Bier entsteht, weil bei der Gärung in der Flasche Kohlendioxid entsteht, das das Bier auf natürliche Weise karbonisiert.

VERBRAUCH:

Die am Flaschenboden abgelagerten Ablagerungen sind ein typisches Merkmal des selbstgemachten Getränks und völlig unbedenklich. Um eine übermäßige Betäubung durch die Sedimente zu verhindern, empfiehlt es sich, die Flaschen vor dem Verzehr einige Stunden lang senkrecht im Kühlschrank oder in einem kühlen Raum aufzubewahren.

TIPPS UND KURIOSITÄTEN:

DIE TEMPERATUR spielt in allen Phasen der Bierherstellung eine sehr wichtige Rolle. Wenn Sie die Temperatur für die Zugabe der Hefe überprüfen, kann diese (aus Umwelt - und/oder saisonalen Gründen) von den empfohlenen 18° - 24° C abweichen. Im Falle einer zu hohen Temperatur ist es ratsam, zu warten, bis die Temperatur erreicht ist. Gehen Sie nach unten und erreichen Sie das optimale. Stellen Sie den Behälter im Winter in die Nähe des Heizkörpers, um die empfohlene Temperatur zu erreichen.

DER BUBBLER, WARUM SPRUDELT ER?

Es ist normal. Während des Gärungsprozesses wandelt die Hefe Zucker und Malz in Alkohol und Kohlendioxid um. Der Bubbler ermöglicht das Entweichen von Kohlendioxid aus dem Behälter und verhindert gleichzeitig, dass Luft mit dem Most in Kontakt kommt, da ein längerer Kontakt mit Luft während der Gärung den endgültigen Geschmack des Getränks verändern kann. Am Ende der Gärung lässt die Blasenbildung deutlich nach.

WASSER: Um ein Qualitätsprodukt zu erhalten, muss „gutes“ Wasser verwendet werden. Im Allgemeinen eignet sich Leitungswasser perfekt für die Fermentation zu Hause. Wenn das verfügbare Wasser jedoch zu chlorhaltig oder zu hart ist oder einen seltsamen Geschmack hat, muss es abgekocht und dann abgekühlt werden. Alternativ eignet sich auch natürliches Mineralwasser hervorragend zur Fermentation.

KRONKORKEN: Überprüfen Sie, ob die im Kit enthaltenen Kronkorken mit den von Ihnen verwendeten Flaschen kompatibel sind.

HINWEIS: Normalerweise haben Bierflaschen Verschlüsse mit einem Durchmesser von 26 mm (Durchmesser im Kit enthalten), während Sektflaschen 29 mm Verschlüsse haben.

MALT EXTRACT BEER MAKING KIT

FEHLER BEI DER HAUSFERMENTATION:

DIE FERMENTATION IST NICHT AKTIVIERT

- Die Würze ist zu kalt und die Hefe kann den Gärprozess nicht starten
- Die Würze ist zu heiß und hat die Hefe zersetzt

Stellen Sie den Fermenter in eine Umgebung mit ausreichender Temperatur und versuchen Sie, die Gärung wieder in Gang zu bringen, indem Sie dem Most eine kleine Menge Zucker hinzufügen. Wenn dieser mit Schaumbildung reagiert, bedeutet dies, dass die Hefen aktiv sind und die Gärung erneut beginnt.

Sollte keine Reaktion erfolgen, empfehlen wir die Beimpfung eines weiteren Päckchens Hefe.

ZU AUFGEREGT

Vor der Abfüllung wurde eine größere Menge Zucker als die empfohlene Menge hinzugefügt oder das Getränk wurde in Flaschen abgefüllt, als die Gärung noch nicht abgeschlossen war.

ES HAT KEINEN KÖRPER

- Es wurde zu viel Wasser hinzugefügt: Das Getränk ist leicht und charakterlos;
- Die Hauptgärung verlief bei zu niedriger Temperatur;
- Die Flaschen wurden 10-14 Tage lang nicht bei einer Temperatur zwischen 18° und 24°C aufbew.

UNANGENEHMER GERUCH

Der Verderb des Getränks ist auf die zuvor beschriebenen Ursachen zurückzuführen oder darauf, dass die Geräte und Flaschen nicht ausreichend gewaschen wurden.

Die Hefe funktionierte bei der richtigen Temperatur nicht.

ACHTUNG: Auch wenn im Fermenter keine Blasenbildung zu sehen ist, hat die Gärung oft noch begonnen. Die Bildung von Schaum über der Würze weist darauf hin, dass die Gärung stattfindet, aber möglicherweise gibt es eine kleine Öffnung.

Bevor Sie Alarm schlagen, prüfen Sie immer, ob der Deckel und die Dichtung des Sprudlers sorgfältig geschlossen sind.



INSTRUCCIONES

¡A CONTINUACIÓN, LOS POCOS Y SIMPLES PASOS PARA HACER TU EXCELENTE CERVEZA EN CASA!
ES ACONSEJABLE OBTENER EL NÚMERO NECESARIO DE BOTELLAS.

Un paquete de malta es suficiente para producir aproximadamente 5 litros de bebida. Si utilizamos botellas de 33 cl de capacidad, necesitarás 15 botellas.

IMPORTANTE: utilice únicamente botellas aptas para contener bebidas fermentadas (botellas de cerveza o vino espumoso); No utilice botellas de vidrio como agua mineral ya que podrían romperse.

ANTES DE EMPEZAR:

Asegúrese de lavar bien todo el equipo necesario; La limpieza es muy importante para el proceso de fermentación.

PRECAUCIÓN: los utensilios suministrados no se pueden lavar en el lavavajillas, ya que los agentes químicos pueden alterar y comprometer el sabor de la cerveza.

NOTA: la atención prestada durante todo el proceso de producción al uso de herramientas limpias se verá íntegramente recompensada por la calidad del producto obtenido. También se recomienda el uso de soluciones higienizantes como el metabisulfito.

Montar el recipiente provisto de un orificio con el correspondiente grifo de plástico y enroscar bien la virola en el interior; colocar el filtro antisedimentos de modo que pesque hacia arriba. La junta, sin embargo, debe colocarse en la pared exterior del fermentador. Pegue el termómetro adhesivo en el fermentador.



PREPARACIÓN:

- 1 Retire el paquete de levadura de debajo de la bolsa y déjelo a un lado.
- 2 Precaliente el paquete de malta aún sellado durante 10 minutos en agua caliente para diluir el contenido.
- 3 Vierte la malta en el fermentador, agrega 500 ml de agua caliente (aproximadamente 60°- 70°C), y finalmente completa el llenado con agua fría hasta alcanzar los 5 litros.
- 4 Mezclar durante 2-3 minutos para evitar grumos.



ESPAÑOL

MALT EXTRACT BEER MAKING KIT

- 5** Comprobar la temperatura que indica el termómetro adhesivo colocado en el fermentador. Cuando la temperatura sea de unos 22 °C, añadir la levadura contenida en el sobre y mezclar durante unos 30 segundos.

PRECAUCIÓN: por encima de 26-28 °C la levadura puede degradarse y provocar que se detenga la fermentación, mientras que a temperaturas inferiores a 16 °C el proceso de fermentación puede tardar demasiado en comenzar.

- 6** Cerrar bien el fermentador y verter un poco de agua en el burbujeador hasta la marca marcada en la esclusa de aire.

- 7** Unas horas (hasta 48 horas) comenzarán a burbujear para confirmar que la fermentación está activa. El proceso se completará después de aproximadamente 5-8 días a una temperatura constante entre 18 ° y 24 ° C. Cuando notes que ha terminado el burbujeo, la cerveza estará lista para ser embotellada.

IMPORTANTE: antes de proceder al embotellado, asegúrese de haber lavado cuidadosamente todas las botellas.

- 8** Retirar el burbujeador de la tapa del recipiente y proceder a decantar en la botella mediante el grifo adecuado.

Las botellas se llenan dejando aproximadamente 2-3 cm de espacio entre el líquido y la boca

- 9** Vierta el azúcar en cada botella utilizando el dosificador de azúcar adecuado suministrado (proporción de 5-6 g por litro).

Las dosis se dividirán de la siguiente manera: • VASO MEDIDOR PEQUEÑO PARA BOTELLAS DE 33 CL.

• VASO MEDIDOR MEDIANO PARA BOTELLAS DE 50 CL.

• VASO MEDIDOR GRANDE PARA BOTELLAS DE 75 CL.

NOTA: Agregar la cantidad adecuada de azúcar es fundamental para que las levaduras se activen para la segunda fermentación en botella, dándole la carbonatación adecuada a la cerveza.

- 10** Proceder al cierre de las botellas utilizando la taponadora de martillo y las tapas de corona suministradas.



- 11** Coloca la botella sobre un paño doblado varias veces para amortiguar el golpe. Luego inserte el tapón en la botella, coloque la taponadora y golpee con el martillo de goma.



MALT EXTRACT BEER MAKING KIT

- 12** Colocar las botellas erectas durante 10-14 días a una temperatura entre 18° y 24°C, facilitando así la segunda fermentación.

NOTA: Aunque la bebida está lista para beber 14 días después del embotellado, una mayor maduración en botella durante uno o dos meses mejorará significativamente su sabor.

- 13** Una vez finalizada la segunda fermentación (aproximadamente 10-14 días) la cerveza está lista para beber.

NOTA: La espuma típica de la cerveza artesanal se crea porque durante la fermentación en la botella se genera dióxido de carbono, carbonatando la cerveza de forma natur.

CONSUMO:

Los sedimentos depositados en el fondo de la botella son una característica típica de la bebida casera y son completamente inofensivos. Para evitar que los sedimentos lo adormezcan en exceso, se aconseja, antes de consumirlo, mantener las botellas en posición vertical en el frigorífico o en una habitación fresca durante unas horas.

CONSEJOS Y CURIOSIDADES:

LA TEMPERATURA juega un papel muy importante durante todas las etapas de la producción de cerveza. Cuando se comprueba la temperatura para añadir la levadura, puede tener valores diferentes (por razones ambientales y/o estacionales) de los 18°- 24°C recomendados. En caso de temperatura demasiado alta es aconsejable esperar hasta que la temperatura baja y alcanza el óptimo. En invierno, coloca el recipiente cerca del radiador para alcanzar la temperatura recomendada.

EL BURBUJEADOR, ¿POR QUÉ BURBUJEA?

Es normal. Durante el proceso de fermentación, la levadura transforma el azúcar y la malta en alcohol y dióxido de carbono. El burbujeador permite que el dióxido de carbono escape del recipiente y al mismo tiempo no permite que el aire entre en contacto con el mosto ya que el contacto prolongado con el aire durante la fermentación puede alterar el sabor final de la bebida. Al final de la fermentación se produce una clara disminución del burbujeo.

AGUA: para obtener un producto de calidad es necesario utilizar agua "buena". En general, el agua del grifo es perfecta para la fermentación casera; sin embargo, si el agua disponible está demasiado clorada, dura o tiene sabores extraños, será necesario hervirla y luego dejarla enfriar. Alternativamente, el agua mineral natural es excelente para la fermentación.

TAPONES CORONA: comprueba que los tapones suministrados en el kit sean compatibles con las botellas que utilizarás.

NOTA: normalmente las botellas de cerveza tienen tapones con un diámetro de 26 mm (diámetro presente en el kit), mientras que las botellas de vino espumoso tienen tapones de 29 mm.

MALT EXTRACT BEER MAKING KIT

ERRORES EN LA FERMENTACIÓN CASERA:

LA FERMENTACIÓN NO ESTÁ ACTIVADA

- El mosto está demasiado frío y la levadura no puede iniciar el proceso de fermentación.
- El mosto está demasiado caliente y ha degradado la levadura.

Colocar el fermentador en un ambiente a temperatura adecuada e intentar reiniciar la fermentación mezclando una pequeña cantidad de azúcar al mosto. Si este reacciona formando espuma, significa que las levaduras están activas y la fermentación comienza nuevamente.

Si no reacciona recomendamos inocular otro sobre de levadura.

DEMASIADO EMOCIONADO

Antes del embotellado se añadía una cantidad de azúcar mayor a la recomendada o la bebida se embotellaba cuando la fermentación no había finalizado.

NO TIENE CUERPO

- Se ha añadido demasiada agua: la bebida es ligera y sin carácter;
- La fermentación primaria se desarrolló a una temperatura demasiado baja;
- Las botellas no se mantuvieron durante 10 a 14 días a una temperatura entre 18° y 24°C.

AROMA DESAGRADABLE

El deterioro de la bebida se debe a las causas anteriormente descritas o a que los equipos y botellas hayan sido lavados inadecuadamente.

La levadura no funcionó a la temperatura correcta.

ATENCIÓN: a menudo, aunque no se vean burbujas en el fermentador, la fermentación aún ha comenzado, la formación de espuma sobre el mosto indica que se está produciendo la fermentación, pero puede haber un pequeño respiradero.

Antes de alarmarse, compruebe siempre que la tapa del burbujeador y la junta estén cerradas con cuidado.



გაყოყანების ინსტრუქცია

ქვემოთ მოცემულია რამდენიმე მარტივი ნაბიჯი, რაც დაგხმარებათ მოამზადოთ შესანიშნავი ლუდი სახლში!

რჩევაა, რომ წინასწარ მოიმარაგოთ აუცილებელი რაოდენობის ბოთლები თაჰიდანვე.

ალაოს ექსტრაქტის ერთი პაკეტით შეგიძლიათ დაამზადოთ 5 ლიტრამდე ლუდი.

თუ გამოიყენებთ 330 მლ-იან ბოთლებს, ჯამში 15 ბოთლი დაგჭირდებათ.

გაითვალისწინეთ: გამოიყენეთ მხოლოდ ფერმენტირებული სასმელებისთვის განკუთვნილი ბოთლები (ლუდისთვის, ცქრიალა ღვინისთვის), არ გამოიყენოთ მინერალური წყლის ბოთლები, შესაძლოა გატყდეს.

პირველ რიგში:

დარწმუნდით, რომ კარგად, საფუძვლიანად გარეცხავთ საჭირო აღჭურვილობას, სისუფთავე უმნიშვნელოვანესია ფერმენტაციის პროცესისთვის.

ყურადღება: არ არის რეკომენდებული კომპლექტში მოთავსებული ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში გარეცხვა, რადგან ქიმიურმა სარეცხმა საშუალებებმა შესაძლოა გამოიწვიოს ლუდის გემოს შეცვლა და დაქვეითება.

შენიშვნა: წარმოების პროცესში გამოყენებული ხელსაწყოების სისუფთავე აისახება დამზადებული ლუდის ხარისხზე, რეკომენდებულია სადებიზექციო ხსნარების გამოყენება, მაგალითად, როგორიცაა მეტაბისულფიტი.

კომპლექტში არსებული ონკანი დაამაგრეთ კონტეინერზე არსებულ ნახვრეტში იმგვარად, რომ კონტეინერის შიდა მხარეს მყოფი ნახევრად ღია ქანჩის, ღია მხარე ზემოთ იყოს მიმართული. ონკანზე არსებული რეზინის შუასადები კონტეინერის გარე მხარეს უნდა მოხვდეს. მიანებეთ თვითნებვადი თერმომეტრი კონტეინერზე გარედან.



მომზადება:

- 1 პაკეტის ქვედა მხარეს მიმაგრებული საფუარი მოხსენით და ცალკე დადეთ.
- 2 ცხელ წყალში მოათავსეთ და გაათბეთ ალაოს ექსტრაქტის პაკეტი 10 წუთის განმავლობაში, შიგთავსის გასათხელებლად.
- 3 ჩაასხით ალაოს ექსტრაქტი საფერმენტაციო ავზში, დაამატეთ 500 მლ ცხელი წყალი (დაახლოებით 60-70°C) და საბოლოოდ ავზი შეავსეთ ცივი წყლით, 5 ლიტრამდე.
- 4 მოურიეთ 2-3 წუთის განმავლობაში, ექსტრაქტის ბოლომდე გახსნისთვის.



5 შეამოწმეთ თვითნებად თერმომეტრზე ნაჩვენები ტემპერატურა, როგორც კი 22°C-ს მიაღწევს დაამატეთ პაკეტში არსებული საფუარი და მოურიეთ 30 წამის განმავლობაში.

გაფრთხილება: 26°-28° C-ის მაღლა საფუარი დეგრადირდება და გამოიწვევს ფერმენტაციის პროცესის შეჩერებას, ამავდროულად 16° C-ზე დაბალი ტემპერატურის პირობებში ფერმენტაციის დაწყებას შესაძლოა დასჭირდეს ძალიან დიდი დრო.

6 დაახურეთ საფერმენტაციო ავზს თავსახური, მოათავსეთ საფერმენტაციო მილაკი და ჩაასხით წყალში მითითებულ ნიშნულამდე.

7 რამდენიმე საათში (48 საათამდე) საფერმენტაციო მილაკში დაიწყება ბუშტუკების ამოსვლა, რითიც დარწმუნდებით, რომ ფერმენტაცია დაიწყო. პროცესი დასრულდება დაახლოებით 5-8 დღეში მუდმივი ტემპერატურის პირობებში, 18°-24° C. როცა შეამჩნევთ, რომ ბუშტუკების ამოსვლა შეჩერდა, ლუდი მზადაა ბოთლებში გადასატანად.

მნიშვნელოვანი. ლუდის ბოთლებში გადატანამდე, დარწმუნდით, რომ ბოთლები კარგად გარეცხილია.

8 მოხსენით საფერმენტაციო მილაკი ავზის თავსახურიდან და ჩამოასხით ლუდი ბოთლებში ავზზე დამაგრებული ოვანიდან, იმ დონემდე, რომ ბოთლის ყელამდე დარჩეს 2-3 სმ თავისუფალი.

9 ჩაყარეთ შაქარი თითოეულ ბოთლში შესაბამისი დოზატორით, რომელიც პაკეტში მოყვება (პროპორცია 5-6 გ თითოეულ ლიტრზე)

დოზები გაითვალისწინეთ ქვემოთ მოცემული მონაცემებით:

- ჰაბარა ფოზატორი 330 მლ-იანი ბოთლისთვის
- საშუალო ფოზატორი 500 მლ-იანი ბოთლისთვის
- დიდი ფოზატორი 750 მლ-იანი ბოთლისთვის

შენიშვნა: შაქრის სწორი დოზირება აუცილებელია, რომ საფუარმა დაიწყოს გააქტიურება და გამოიწვიოს მეორადი ფერმენტაცია ბოთლებში, რაც ლუდში გამოიწვევს კარბონაციას.

10 ბოთლებზე მოათავსეთ გვირგვინიანი საცობები საცობის დამრტყმელის საშუალებით, რომელიც შეფუთვაშივე მოყვება.



11 საცობის დარტყმამდე ბოთლი მოათავსეთ რბილ ზედაპირზე, შეგიძლიათ ნაჭრის ქსოვილი გადაკეცოთ რამდენჯერმე, ზემოდან ბოთლი მოათავსოთ, ბოთლზე დაადოთ გვირგვინიანი საცობი, შემდგომ საცობის დამრტყმელი და რეზინის ჩაქუჩის ზემოდან დარტყმის შედეგად დაამაგროთ საცობი ბოთლზე.



- 12** შეინახეთ ბოთლები 18°-24°C ტემპერატურაზე, ვერტიკალურ მდგომარეობაში 10-14 დღის განმავლობაში, ამ პერიოდში მიმდინარეობს მეორადი ფერმენტაცია.

შენიშვნა: მიუხედავად იმისა, რომ ბოთლებში ჩამოსხმიდან 14 დღის შემდგომ ლუდი მზადაა დასალევად, დამატებითი დაძველება ერთი-ორი თვის განმავლობაში საგრძნობლად გააუმჯობესებს ლუდის გემოვნურ თვისებებს.

- 13** როგორც კი მეორადი ფერმენტაცია დასრულდება (დაახლოებით 10-14 დღეში) ლუდი მზადაა მისართმევად.

შენიშვნა: ლუდის დამახასიათებელი ქაფი წარმოიქმნება, რადგან ბოთლში ფერმენტაციისას ნახშირბადის დიოქსიდი წარმოიშვება, როცა მიმდინარეობს ლუდის ბუენბრივი კარბონაცია.

მოხმარება:

ბოთლში დალექილი წარჩენები დამახასიათებელია სახლში დამზადებული ლუდებისთვის და ის აბსოლუტურად უსაფრთხოა. იმისთვის, რომ თავიდან მაქსიმალურად აიცილოთ და შეამციროთ, გირჩევთ ლუდის მირთმევამდე, რამოდენიმე საათით ადრე, ბოთლები ვერტიკალურ მდგომარეობაში შეინახოთ მაცივარში ან ცივ ოთახში რამდენიმე საათის განმავლობაში.

რჩევები და ფაქტები:

თემპერატურა უმნიშვნელოვანეს როლს თამაშობს ლუდის წარმოებაში. აუცილებლად გაითვალისწინეთ გარემო პირობები და სეზონი ლუდის დამზადებისას. საფუარის დამატებისას საჭიროა დაცული იყოს ლუდის ტემპერატურა 18°-24°C, მაღალი ტემპერატურის პირობებში დაელოდეთ გაგრილებას და ოპტიმალურ ტემპერატურამდე ჩამოსვლას. ზამთარში კონტეინერი მოთავსეთ გამათბობელთან ახლოს, რომ მიადნოს რეკომენდებულ ტემპერატურას.

რატომ ამოდის ჰაერის ბუბუკები საფერმენტაციო მილაკიდან?

ეს ნორმალურია. ფერმენტაციის პროცესში საფუარი გარდაქმნის შაქარს და ალაოს ალკოჰოლად და ნახშირბადის დიოქსიდად. საფერმენტაციო მილაკი საშუალებას აძლევს ნახშირბადის დიოქსიდს ამოვიდეს კონტეინერიდან და ამავდროულად ბლოკავს ჰაერს რომ შევიდეს პირიქით კონტეინერში, რაც აუცილებელი პროცესია, რადგან ჰაერთან ხშირი შეხების შემთხვევაში ლუდში დაიწყება პროცესები, რომელიც მნიშვნელოვან გავლენას მოახდენს ლუდის გემოვნურ თვისებებზე. ფერმენტაციის პროცესის დასრულებისას ნათლად დაინახავთ, რომ დაიკლეს ჰაერის ბუბუკების რაოდენობა.

წყალი: იმისთვის, რომ მიიღოთ კარგი ხარისხის პროდუქტი, აუცილებელია გამოიყენოთ კარგი ხარისხის წყალი. ზოგადად, ონკანის წყალი შესანიშნავია სახლში ლუდის დამზადებისთვის, თუმცა თუ წყალში ქლორის დიდი შემცველობაა, ხისტი ან გააჩნია უცნაური გემო, ამ შემთხვევაში საჭიროა მისი აღულება და შემდეგ გაციება. ასევე, ბუენბრივი მინერალური წყალი შესანიშნავია ლუდის დამზადებისთვის.

გვირგვინიანი საცობები: დარწმუნდით, რომ კომპლექტში არსებული გვირგვინიანი საცობები კარგად ერგება ბოთლებს, რომელთა გამოყენებასაც აპირებთ.

შენიშვნა: ჩვეულებრივ ლუდის ბოთლების გვირგვინიანი საცობების დიამეტრი 26 მმ-ია (თქვენს შეფუთვაშიც ეს ზომაა მოთავსებული), ხოლო ცქრიალა ღვინის ბოთლებისთვის განკუთვნილია 29 მმ-იანი გვირგვინიანი საცობები.



პრობლემათი სახლის პირობებში ლუდის ფერმენტაციისას

ფერმენტაცია არ დაიწყო

- ნაზავი ზედმეტად ცივია და საფუარს არ შეუძლია ფერმენტაციის პროცესის დაწყება
- ნაზავი ძალიან ცხელია და საფუარი დეგრადირდა მაღალი ტემპერატურის გამო

მოათავსეთ საფერმენტაციო ავზი ოპტიმალური ტემპერატურის პირობებში და სცადეთ ფერმენტაციის თავიდან დაწყება მცირე რაოდენობის შაქრის დამატებისა და მორევის საშუალებით, თუ რეაქცია წარმოქმნის ქაფს, ეს ნიშნავს რომ საფუარი აქტიურია და ფერმენტაცია თავიდან დაიწყება. თუ რეაქცია არ დაიწყება, რეკომენდებულია საფუარის ახალი პაკეტის დამატება.

ძალიან მაფუბა

შაქრის ზედმეტი დოზა დაემატა სასმელს ბოთლებში ჩამოსხმამდე, ან სასმელი ბოთლებში გადატანილია ფერმენტაციის დასრულებამდე.

ზადმატად მსუბუქი პრომატი აქვს

- ზედმეტი წყალი დაემატა: სასმელი მსუბუქია და პრომატის ნაკლებობა აქვს
- ძირითადი ფერმენტაციის პროცესი მიმდინარეობდა ძალიან დაბალ ტემპერატურაზე
- ბოთლები არ იყო შენახული 10-14 დღის განმავლობაში 18°-24° C ტემპერატურის პირობებში

არასასიამოვნო პრომატი

როგორც თავიდანვე აღვნიშნეთ, აღჭურვილობისა და ბოთლების ჰიგიენის დაუცველობა ახდენს დიდ გავლენას სასმელის გემოვნურ თვისებებზე.

საფუარმა არ იმუშავა სწორ ტემპერატურაზე.

ყურადღება: შესაძლოა თვალთვ ვერ დაინახოთ ჰაერის ბუშტუკები, თუმცა ფერმენტაცია მაინც დაწყებული იყოს, ზედაპირზე წარმოქმნილი ქაფი ამის დასტურია და ჰაერის ბუშტუკებს ვერ დაინახავთ თუ სახურავი კარგად არ არის დახურული.

სანამ განვაშს ატეხთ, დარწმუნდით, რომ ავზის სახურავი და საფერმენტაციო მილაკი კარგად არის დახურული.





Vi ringraziamo per aver scelto il nostro Kit Birra

Thank you for choosing our Beer Kit

Merci d'avoir choisi notre Kit de Bière

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Bier set entschieden haben

Gracias por elegir nuestro Kit de Cerveza

მადლობა ჩვენი ლუდის ნაკრების არჩევისთვის