

GETTING STARTED

1. Umyj i zdezynfekuj fermentor, pokrywkę i mieszadło.
2. Wyjmij saszetkę z drożdżami z dna torebki i odłóż na bok.
3. Włóż Brewkit do gorącej wody na 15 minut, aby rozrzedzić ekstrakt.

Warzenie

4. Otwórz torebkę i wlej ekstrakt słodowy do czystego fermentora, wypłucz resztki ekstraktu ciepłą wodą i dodaj je również do fermentora.
5. Dolej gorącą wodę i cukier/glukozę bądź ekstrakt zgodnie z ilościami odpowiednimi dla zestawu do piwa wskazanego na przedniej stronie torebki. Mieszaj, aż cukier się rozpuści.
6. Uzupelnij zimną wodą z kranu do końcowej objętości wskazanej na przodzie opakowania.
7. Sprawdź, czy temperatura cieczy jest niższa niż 25 °C (77 °F), następnie dodaj zawartość saszetki z drożdżami piwnymi i zamieszaj.
8. Zamontuj pokrywkę, rurkę, uszczelkę oraz szczelnie zamknij. Nalej przegotowanej wody do rurki.

Fermentacja

9. Odpowiednia temperatura fermentacji znajduję się z przodu opakowania brewkitu
10. Poczekaj 10 dni lub do momentu, gdy rurka przestanie bulgotać, a następnie sprawdź gęstość za pomocą areometru. Jeśli fermentacja jest zakończona, BLG powinno być równe lub niższe niż wartość wskazana na przedniej stronie opakowania. Jeśli BLG nie osiągnie wymaganego poziomu, pozostaw nastaw na kilka dni dłużej przed ponownym sprawdzeniem. Po zakończeniu fermentacji przystąp do butelkowania piwa.

UWAGA WAŻNE! -

BLG powinno zostać niezmiennie przez 48h. Nie butelkuj jeśli fermentacja się nie zakończyła.

Butelkowanie piwa

11. Wyczyść i zdezynfekuj butelki oraz sprzęt którego użyjesz do butelkowania.
 12. Pozostaw 5cm wolnej przestrzeni w butelce mierząc od samego końca butelki. Przed zamknięciem butelki dodaj cukier lub Dropsy Mangrove Jacks.
Użyj jednego dropsa na butelkę 350ml.
Użyj dwa dropsy do butelek 750ml.
Użyj trzy dropsy do butelek 1,25l
Użyj cztery dropsy do butelek 2l
13. Przechowuj butelki przez 2 tygodnie w ciepłym miejscu zanim przełożysz je do lodówki.

Serwowanie i przechowywanie

Twoje piwo jest gotowe po dwóch tygodniach, leżakowania, jednak by uzyskać lepszy efekt smakowy pozostaw je na kolejne dwa tygodnie. Piwo najlepiej podawać schłodzone.