

# Woodfordes beer kits

## Instrukcja warzenia



W ofercie Woodfordes znajdują się trzy zestawy na 40 butelek piwa. Wybrane zestawy do piwa Woodfordes są zaprojektowane do zrobienia mniej niż 40 butelek, aby dopasować końcową moc piwa do ich komercyjnego odpowiednika; Należą do nich Headcracker (24 butelki), Admirals Reserve (32 butelki) i Nelsons Revenge (36 butelek).

1. Wyczyść i zdezynfekuj cały sprzęt do produkcji piwa. Wsadź puszki do gorącej wody na 5 minut. Wlej zawartość puszki do zdezynfekowanego fermentora.
2. Dodaj 3,5 litra wrzącej wody, uzupełnij zimną wodą do 20,5 litra i dokładnie wymieszaj, aby cała zawartość się rozpuściła.  
\*Dla zestawu Headcracker uzupełnij do 14 L, Admirals Reserve 18 L i Nelsons Revenge do 20.5 L.
3. Wsyp drożdże (tylko w przypadku Admiral's Reserve, dodaj również zawartość saszetki z chmielem) przykryj fermentator i odstaw na 4-6 dni w ciepłe miejsce (między 18-20 °C, 65-70 °F). Fermentacja zostanie zakończona, gdy w rurce ustąpi "bulgotanie" (jeśli użyjesz areometru, gdy gęstość pozostaje stała. Zazwyczaj jest to poniżej 3,5 °BLG, chociaż dla Headcracker będzie to bliżej 4 °BLG).
4. Przelej piwo do butelek lub beczki z odrobiną cukru ( $\frac{1}{2}$  łyżeczki na litr, do maksymalnie 85 g dla beczki), aby pomóc w nagazowaniu piwa. Odstaw butelki lub beczkę w ciepłe miejsce na dwa dni, a następnie pozostaw 14 dni w chłodnym miejscu lub do momentu sklarowania piwa.

Dodatkowe uwagi i wskazówki:

Postępując zgodnie z tymi instrukcjami, twoje piwo powinno mieć moc alkoholu około 4% ABV. Aby to sprawdzić, musisz wykonać dwa odczyty areometru, jeden na początku, przed dodaniem drożdży i drugi odczyt, gdy piwo będzie gotowe do butelkowania. Możesz obliczyć moc piwa ze wzoru: BLG końcowe minus BLG początkowe dzielone przez 1.938.

