

Οδηγίες Brewferm



Είστε πολύ τυχεροί γιατί τα πράγματα είναι εξαιρετικά απλά με τα κιτ της BREWFERM. Η διαδικασία παρασκευής είναι απλούστατη και σχεδόν πανομοιότυπα για όλα τα κιτ. Το μόνο πράγμα που διαφοροποιεί λίγο τη διαδικασία είναι το **πόσο νερό** και **πόσα σάκχαρα** θα προσθέσετε, ανάλογα με τον τύπο μπίρας που διαλέξατε. Ανατρέχοντας στον «**ΠΙΝΑΚΑ ΝΕΡΟΥ κ ΣΑΚΧΑΡΩΝ**» θα βρείτε τις σωστές ποσότητες για τον συγκεκριμένο τύπο μπίρας που κρατάτε στα χεράκια σας.

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Βουτήξτε για 10 λεπτά σ' ένα κατσαρόλι με καυτό νερό την κονσέρβα, μη ξεχάσετε να αφαιρέσετε τη χάρτινη ετικέτα και το φακελάκι με τη μαγιά. Όσο η κονσέρβα «μουλιάζει» έχετε χρόνο να καθαρίσετε και απολυμάνετε τον κάδο ζύμωσης, ένα θερμόμετρο, ένα ψαλιδάκι, ένα κουταλάκι, το ανοιχτήρι για κονσέρβες και μια κουτάλα, όχι όμως ξύλινη. Φορέστε γάντια φούρνου και ανοίξτε τη ζεσταμένη κονσέρβα. Ρίξτε προσεκτικά το λαχταριστό περιεχόμενο στον κάδο, βοηθώντας με την κουτάλα. Την μικρή ποσότητα εκχυλίσματος που παρέμεινε στα τοιχώματα της κονσέρβας μπορείτε να την πάρετε κι αυτή στον κάδο διαλύοντάς την μ' ένα λίτρο ζεστό νερό. Θα ρίξετε στον κάδο ακόμα 2 λίτρα ζεστό νερό, αφού πρώτα, ανακατεύοντας καλά, διαλύσετε την ποσότητα «**ZAXAPH 1**». Τέλος συμπληρώνετε όσο καθαρό, δροσερό νερό (αν αυτό πίνεται βάλτε νερό βρύσης) γράφει στην σαν ποσότητα «**NEPO 1**», σκεπάστε τον κάδο και αφήστε την υποψήφια μπίρα σας ήσυχη μέχρι να κρυώσει στους 20⁰ βαθμούς Κελσίου. Υπάρχει χρόνος τώρα για να ετοιμάσετε «το στράτευμα». Βάλτε ως τη μέση, σε απολυμασμένο ποτήρι, καθαρό νερό 25⁰ βαθμών Κελσίου. Ανοίξτε το φακελάκι μαγιάς με το ψαλιδάκι και διαλύστε σιγά-σιγά με το κουταλάκι τη μαγιά στο ποτήρι. Σε 10 λεπτά η μαγιά θα έχει ενυδατωθεί και μερικά δισεκατομμύρια φανταράκια (κύτταρα *Saccharomyces cerevisiae* ή *carlsbergensis*) είναι έτοιμα να τα ρίξετε για ν' αναλάβουν δράση στον κάδο ζύμωσης, αμέσως μόλις το θερμόμετρο στον κάδο δείξει περίπου 20⁰ Κελσίου.

ΖΥΜΩΣΗ

Σκεπάζουμε τον κάδο με το καπάκι προσέχοντας ν' ασφαλίσει καλά γύρω-γύρω στο χείλος του κάδου. Μεταφέρουμε τον κάδο σε σκοτεινό μέρος με θερμοκρασία περίπου 25⁰ βαθμών Κελσίου, τοποθετούμε την αεροπαγίδα (αφού την μισογεμίσουμε με βότκα) και αφήνουμε τη μαγιά να κάνει τη δουλειά της (τρώνει σάκχαρα παράγοντας αλκοόλη και διοξείδιο άνθρακα). Μέσα σε μερικές ώρες, το πολύ σε μια μέρα, αρχίζει η ζύμωση και φυσιολογικά θ' αρχίσουν να εκλύονται φυσαλίδες διοξειδίου από την αεροπαγίδα. Σε 10 μέρες περίπου θα διαπιστώσουμε ότι ο ρυθμός παραγωγής των φυσαλίδων ελαττώθηκε πάρα πολύ ή σταμάτησαν εντελώς. Πιθανά η ζύμωση έχει ολοκληρωθεί. Η χρήση όμως πυκνομέτρου θα μας πει με ακρίβεια αν πιάσαμε το επιθυμητό νούμερο πυκνότητας 1.010 (πράσινη ένδειξη), (στον «**ΠΙΝΑΚΑ ΝΕΡΟΥ κ ΖΑΧΑΡΗΣ**» φαίνονται κάποιες εξαιρέσεις στην τιμή αυτή). Η μπίρα είναι έτοιμη! Όμως δεν έχει σχεδόν καθόλου ανθρακικό, άσε που είναι και «άγουρη» από γεύση ακόμα... Για να πετύχουμε το στόχο μας, σιφωνίζουμε (με απολυμασμένο σωλήνα σιλικόνης) τη μπίρα στο δεύτερο (επίσης απολυμασμένο) κάδο με ήρεμες κινήσεις, προσέχοντας να μην ταραξουμε το κατακάθι και επιδιώκοντας να πάρουμε μόνο την διαυγή μπίρα. Διαλύουμε αργά-αργά και προσεκτικά στην διαυγή, καθαρή μπίρα μας την ποσότητα «**ZAXAPH 2**», ενώ ανακατεύουμε με απολυμασμένη κουτάλα. Όσο το δυνατό συντομότερα σιφωνίζουμε την γλυκιά μας μπίρα στα άδεια μπουκάλια ή τα βαρελάκια (που έχουμε ασφαλώς πλύνει και απολυμάνει από πριν). Ταπώνουμε με απολυμασμένα καπάκια (υπάρχει μεγάλη χρωματική ποικιλία να διαλέξετε) και τα αφήνουμε για 5-7 ακόμα μέρες σε σκοτεινό μέρος με θερμοκρασία περίπου 25⁰ βαθμών Κελσίου ούτως ώστε να δημιουργηθεί η σωστή ποσότητα ανθρακικού στη μπίρα σας. Τώρα έφτασε η ώρα να σφίξετε τα δόντια και να κάνετε υπομονή 6-8 εβδομάδες ακόμα, ωριμάζοντας τη μπίρα σας σε δροσερό χώρο περίπου 10⁰ βαθμών Κελσίου (δεν είναι κακή ιδέα να χρησιμοποιήσετε ψυγείο). Απολαύστε επιτέλους τη

λαχταριστή σας μύρα BREWFERM κερνώντας προσεκτικά, χωρίς να ταραξείτε το κατακάθι, σε κατάλληλο ποτήρι. Στην υγεία σας!!!

ΒΑΡΕΛΑΚΙΑ ΠΙΕΣΕΩΣ (Soda kegs)

Όταν χρησιμοποιείτε βαρελάκια πρέπει να τοποθετείτε τη βαλβίδα προσαρμογής της φιάλης βιομηχανικού CO₂ αμέσως μετά την προσθήκη σακχάρων, έτσι ώστε να μη διαφύγει οποιαδήποτε ποσότητα φυσικά παραγόμενου διοξειδίου του άνθρακα. Η σύνδεση της φιάλης CO₂ οφείλει να γίνει αργότερα, μετά το τέλος της 2^{ης} ζύμωσης, δηλαδή μια βδομάδα μετά την προσθήκη σακχάρων, επειδή η παρουσία μεγάλης ποσότητας CO₂ υπό πίεση μπορεί να αναστείλει τη ζύμωση.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Οι μύρες της BREWFERM είναι αρωματικές και δυνατές μύρες. Οι περισσότερες απαιτούν ωρίμανση 6-8 εβδομάδων. Σας συνιστούμε να το λάβετε αυτό σοβαρά υπ όψη σας και να είστε σίγουροι πως η υπομονή σας θα ανταμειφτεί με απaráμιλλης ποιότητας μύρα.
- Προτιμάτε τη χρήση νερού που το βράσατε από την προηγούμενη μέρα και έχει εντωμεταξύ κρυώσει. Αυτό συνεισφέρει θετικά στην τελική γεύση και στην κεφαλή (αφρό) της μύρας σας.
- Για να πετύχετε μια πολύ σπέσιαλ γεύση, μια καλή ιδέα είναι η χρήση candy sugar ή μαύρης ζάχαρης αντί για άσπρη ζάχαρη. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να αυξήσετε κατά 5% την ποσότητα που φαίνεται στον «**ΠΙΝΑΚΑ ΝΕΡΟΥ κ ΖΑΧΑΡΗΣ**».
- Οι κάδοι, τα μπουκάλια και τα σκεύη που θα έρθουν σε επαφή με την πολύτιμη μύρα σας πρέπει να έχουν πλυθεί καλά και να έχουν απολυμανθεί. Προτιμήστε κάποιο ειδικό καθαριστικό-απολυμαντικό, όπως αυτά που είναι διαθέσιμα στην αγορά.
- Οι περισσότερες μύρες BREWFERM μπορούν να αποθηκευτούν για μακρόχρονο διάστημα. Όσο «μεγαλύτερη» είναι η μύρα σας (μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε αλκοόλ) τόσο μεγαλύτερος μπορεί να είναι και ο χρόνος αποθήκευσής της.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΝΕΡΟΥ κ ΖΑΧΑΡΗΣ

Τύπος	Τελική ποσότητα	Ζάχαρη 1	Νερό 1	Πυκνότητα εμφιάλωσης	Ζάχαρη 2
Pils	12 lit	-	8 lit	1.010	100 gr
Pils	20 lit	1000 gr	16 lit	1.010	165 gr
Gallia	12 lit	500 gr	8 lit	1.010	100 gr
Abdijbier	9 lit	500 gr	5 lit	1.010	90 gr
Christmas	7 lit	-	3 lit	1.020	-
Ambiorix	15 lit	1075 gr	10 lit	1.010	120 gr
Kriek	12 lit	500 gr	8 lit	1.010	100 gr
Diabolo	9 lit	500 gr	5 lit	1.010	90 gr
Gold	12 lit	500 gr	8 lit	1.010	100 gr
Oud Bruin	12 lit	830 gr	8 lit	1.010	100 gr
Tarwebier	15 lit	750 gr	11 lit	1.010	150 gr
Grand Cru	9 lit	500 gr	5 lit	1.010	90 gr
Triple	9 lit	500 gr	5 lit	1.010	90 gr
Frambois	12 lit	500 gr	8 lit	1.010	100 gr