ИНСТРУКЦИИ
ЭЛЬ

MANGROVE JACK'S
CRAFT SERIES

1. Продезинфицируйте и помойте ферментер (емкость для брожения), крышку, гидрозатвор, лопатку-мешалку с помощью специальных дезинфицирующих средств.
2. Разрежьте пакет с экстрактом по линии отреза, разъедините его на 2 части.
   Из первой части достаньте пакетик дрожжей и пока отложите в сторону.
   Из второй части вылейте солодовый экстракт в ферментер.
3. Добавьте 3 литра тёплой чистой воды в ферментер и 1 кг декстрозы либо аналогичное количество жидкого неохмелённого экстракта, затем размешайте, пока экстракт полностью не растворится.
4. Добавьте холодную чистую воду, чтобы получилось не более 23 литров, и хорошо помешайте. Температура жидкости должна быть ниже 25 градусов. Откройте пакетик с дрожжами и аккуратно рассыпьте по поверхности.
5. Плотно закройте крышку ферментера, уставите резиночку и вставьте в неё гидрозатвор. Наполните гидрозатвор чистой прохладной водой по рискам, чтобы защитить пиво во время брожения.
6. Оставьте сбраживаться при постоянной температуре от 20 до 25°C на 10 дней. Чем ниже температура, тем больше время брожения; при температуре ниже 15°C брожение прекратится. Используйте тепловую ленту, чтобы температура не падала. Брожение при температуре выше рекомендуемой снизит качество пива.
7. Подождите 10 дней или пока гидрозатвор не перестанет бурлить, после чего проверьте относительную плотность (SG) с помощью ареометра. Если брожение завершилось, SG должен быть ниже показателей в таблице; если нет, оставьте сбраживаться еще на несколько дней, а потом снова проверьте SG.
   ПРИМЕЧАНИЕ: Показатели в таблице основаны на использовании декстрозы и экстракта Mangrove Jack's Pure Malt Enhancer. Если вы используете Mangrove Jack's Brew Enhancer, используйте Pure Malt Enhancer в качестве ориентира, ваша SG может быть чуть выше.

СТИЛЬ ПИВА	ОЖИДАЕМАЯ ОТНОСИТЕЛЬНАЯ ПЛОТНОСТЬ (SG) (НА ОСНОВЕ ДЕКСТРОЗЫ)	(НА ОСНОВЕ ЖИДКОГО НЕОХМЕЛЕННОГО ЭКСТРАКТА)
IPA	1.009	1.013
ROASTED STOUT	1.009	1.013
SESSION ALE	1.014	1.018
CHOCOLATE BROWN ALE	1.015	1.019
LONDON BITTER	1.010	1.014

ВНИМАНИЕ: НЕ РАЗЛИВАЙТЕ В БУТЫЛКИ, ЕСЛИ БРОЖЕНИЕ НЕ ЗАВЕРШИЛОСЬ. ЕДИНСТВЕННО ВЕРНЫЙ ПРИЗНАК ЗАВЕРШЕНИЯ БРОЖЕНИЯ – ОДИНАКОВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ SG В ТЕЧЕНИЕ 48 ЧАСОВ.

8. Помойте и продезинфицируйте бутылки и крепежи или сифон перед использованием. Используйте пластиковые бутылки Mangrove Jack или янтарные стеклянные бутылки с откидными пробками. Не используйте бутылки с дефектами, трещинами и царапинами, даже если они незначительные. Не используйте одноразовые емкости.
9. Перелейте пиво в бутылки, оставляя 5 см от края. Перед закрытием бутылок добавьте таблетки с углекислым газом Mangrove Jack's Carbonation Drops (заменяют сахар, одна таблетка равна 0.5 чайной ложки сахара). Смотрите инструкции на упаковке.
10. Закройте бутылки и храните в теплом месте минимум 2 недели, а затем переставьте в прохладное темное место еще на 7 дней.

СЕРВИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Пиво готово к употреблению, когда стало прозрачным, но если вы хотите более мягкое пиво, оставьте его в прохладном и темном месте еще на 2 недели. Подавать охлажденным. Для более светлого пива перелейте в сервировочный кувшин перед подачей на стол.