

Представляем вам экстракты для приготовления пива от лидера на рынке домашнего пивоварения США, компании Mr. Beer.

Состав набора экстрактов для приготовления пива «Standard»:

1. Банка охмеленного солодового экстракта
2. Пакетик Booster™
3. Пакетик пивоваренных дрожжей
4. Очищающее средство One-Step™

Состав набора экстрактов для приготовления пива «Premium»:

1. Две банки премиального охмеленного солодового экстракта
2. Два пакетика пивоваренных дрожжей
3. Очищающее средство One-Step™

Сорта Mr. Beer:

Premium American Devil IPA

Резкий хмельной аромат огненно-золотистого напитка ошеломляет, а яркий вкус и выраженное послевкусие шокируют и удивляют. Мы уверены, что вы проведете незабываемое время с пивом American Devil IPA.

состав: ячменный солод, хмель, охмеленный экстракт, вода, дрожжи (под крышкой)

Premium Black Tower Porter

Вкус портера Black Tower запомнится вам надолго. Этот крепкий напиток выделяется среди своих конкурентов. Состоящее из сложной смеси карамельного и шоколадного солодов, это темно-коричневое пиво имеет богатый вкус и плотную консистенцию. Едва уловимые шоколадные и карамельные нотки отличают этот великолепно сбалансированный напиток.

состав: ячменный солод, хмель, охмеленный экстракт, вода, дрожжи (под крышкой)

Premium Grand Bohemian Czech Pilsner

Сваренный из нежного солода pilsner и редкого сорта хмеля Amarillo, этот традиционный чешский пилзнер приобретает уникальность благодаря своему яркому букету ароматов. Выйдите за рамки обыденности и побалуйте себя хорошо сбалансированным и легко пьющимся пилзнером из сердца Чехии!

состав: ячменный солод, хмель, охмеленный экстракт, вода, дрожжи (под крышкой)

Premium Pilothouse Pilsner

Соедините традиционность классического пива сорта Pilsner со свежим ароматом хмеля Nelson Sauvin – и вы получите освежающий золотистый напиток, столь же экзотичный, сколь южные моря. Никогда прежде этот редкий сорт хмеля не использовался в пивоварении так далеко на север от экватора, именно поэтому получаемый напиток является истинной драгоценностью.

состав: ячменный солод, хмель, охмеленный экстракт, вода, дрожжи (под крышкой)

Premium Sticky Wicket Oatmeal Stout

Черный, как ночь, Sticky Wicket Oatmeal Stout – великолепная смесь карамельного, шоколадного и обжаренного солодов с большим количеством соложенного овса. Попробуйте этот необычайно пенистый мягкий и приятный, на вкус горьковатый стаут и испытайте ни с чем не сравнимое наслаждение.

состав: ячменный солод, хмель, охмеленный экстракт, вода, дрожжи (под крышкой)

Premium Witty Monk Witbier

Witty Monk Witbier – современная классика. Яркое и бодрящее, это ароматное пшеничное пиво превосходно освежит вас жарким летним днем. Приглушенные нотки кориандра и апельсина будут витать в воздухе, пока этот нежно-золотистый напиток будет наполнять ваш бокал.

состав: пшеничный солод, ячменный солод, хмель, натуральная апельсиновая приправа, семена кориандра, вода, дрожжи (под крышкой)

Standard Englishman's Nut-Brown Ale w/Booster™

В смеси содержатся все необходимые ингредиенты для приготовления темного пива оставляющего мягкое послевкусие с чуть заметными сладковато-ореховыми нотками. Идеальное сочетание карамельного солода и хмеля позволяет получить бронзовый напиток с замечательным вкусом и тонким ароматом.

состав: двухрядный ячменный солод, хмель, охмеленный экстракт, вода, дрожжи (под крышкой)

Standard High Country Canadian Draft w/Booster™

Данная смесь содержит все ингредиенты, которые требуются для приготовления светлого пива с ярким характерным вкусом. Этому напитку, с ярко выраженным хмельным вкусом, отдают предпочтение те, кто действительно знает толк в удовольствии.

состав: двухрядный ячменный солод, хмель, охмеленный экстракт, вода, дрожжи (под крышкой)

Standard Oktoberfest Vienna Lager w/Booster™

Попробуйте прославленное пиво всемирно известного фестиваля «Октоберфест». Мягкая консистенция этого темного пива доставит вам истинное удовольствие.

состав: двухрядный ячменный солод, хмель, охмеленный экстракт, вода, дрожжи (под крышкой)

Standard St. Patrick's Irish Stout w/Booster™

В составе этой смеси присутствует все необходимое для того, чтобы изготовить пиво с потрясающим вкусом шоколадного солода и обжаренного ячменя. Напиток практически черного цвета, с насыщенным ароматом и шелковистой текстурой.

состав: двухрядный ячменный солод, хмель, охмеленный экстракт, вода, дрожжи (под крышкой)

Standard West Coast Pale Ale w/Booster™

Эта смесь содержит все необходимые ингредиенты для приготовления освежающего пенного напитка, который сможет утолить самую сильную жажду. Светлое и легкое пиво с ярко выраженным послевкусием. Один из самых популярных сортов пива и поистине фаворит домашнего пивоварения

состав: двухрядный ячменный солод, хмель, охмеленный экстракт, вода, дрожжи (под крышкой)

Standard Whispering Wheat Weizenbier w/Booster™

Данная смесь содержит все необходимые ингредиенты для получения нежно-золотистого пива с мягкого и освежающего пива с фруктовыми нотками. Это один из самых любимых сортов пива в Южной Германии. Нежный пшеничный солод делает вкус пива спокойным, но стоит добавить дольку лимона – и пенный освежающий напиток вас удивит.

состав: пшеничный солод, двухрядный ячменный солод, хмель, охмеленный экстракт, вода, дрожжи (под крышкой)

Standard Bewitched Red Ale w/Booster™

В смеси содержатся все, что требуется для приготовления соблазнительного янтарного эля с красноватым оттенком. Бархатистый мягкий вкус солода уравновешивается насыщенным вкусом хмеля – напоминание о первосортном английском эле.

состав: двухрядный ячменный солод, хмель, охмеленный экстракт, вода, дрожжи (под крышкой)

Standard Classic American Blonde Ale w/Booster™

Легкое и мягкое пиво, оставляющее после себя яркое, свежее послевкусие, American Blonde Ale, действительно является любимым во всем мире сортом пива. Подавать его нужно очень холодным, чтобы ощутить всю полноту чистого, освежающего вкуса, выдержавшего проверку временем

состав: двухрядный ячменный солод, хмель, охмеленный экстракт, вода, дрожжи (под крышкой)

Standard Cowboy Golden Lager w/Booster™

В этой смеси есть все необходимое для приготовления нежно-золотистого лагера с непревзойденным хмельным вкусом и мягкостью. Пиво является многократным призером соревнований по пивоварению.

состав: двухрядный ячменный солод, хмель, охмеленный экстракт, вода, дрожжи (под крышкой)

Standard Linebacker Doppel Bock w/Booster™

В состав смеси входит все, что необходимо для приготовления темного пива из солода глубокой обжарки, с ореховым привкусом и легкими кофейными нотками в аромате. Если вы любите насыщенный вкус немецкого бока и английского портера, значит вы готовы попробовать настоящий Linebacker.

состав: двухрядный ячменный солод, хмель, охмеленный экстракт, вода, дрожжи (под крышкой)

Способ приготовления

Шаг 1: Дезинфекция

Дезинфекция – самый важный этап в процессе приготовления пива, т.к. в это убивает микроскопические бактерии, дикие дрожжи и плесень, которые могут испортить вкус Вашего пива. ВСЕ ОБОРУДОВАНИЕ, с которым будет контактировать Ваше пиво, должно быть продезинфицировано.

1. Наполните бочонок теплой водой до отметки 4 л на задней стенке. Затем добавьте ½ пакетика очищающего средства One Step (либо ¼ часть Neodisher CI).
2. Поместите ложку для размешивания, открывалку и мерную емкость в бочонок. Закрутите крышку и взболтайте содержимое, чтобы раствор промыл все находящиеся в бочонке предметы и крышку.
ВНИМАНИЕ: При взбалтывании раствор может протечь. Горловина бочонка имеет специальные каналы для вентиляции, через которые жидкость вытечет, если бочонок переворачивать вверх дном.
3. Несколько раз откройте и закройте краник, чтобы промыть его дезинфицирующим раствором.
4. При помощи краника налейте раствор из бочонка в миску или тарелку, чтобы очистить емкость, в которую будут помещены продезинфицированные в бочонке предметы.
5. Оставьте предметы в дезинфицирующем растворе МИНИМУМ НА 10 МИНУТ. Затем слейте раствор и выложите предметы из бочонка в предварительно очищенную миску. Ополаскивайте каждый предмет в проточной воде непосредственно перед его использованием. Промойте бочонок проточной водой.

Шаг 2: Основное брожение

Для того, чтобы Ваше пиво сбродило, обычно требуется около семи дней при комнатной температуре. В зависимости от температуры, активности дрожжей а также от того, когда был изготовлен экстракт сусла, первичное брожение может занимать больше времени (10-14 дней).

1. Наполните пластиковый бочонок холодной водой до отметки 4 л на задней стенке.
2. Возьмите банку с экстрактом сусла. Вытащите пакетик с дрожжами из-под пластиковой крышки. Затем банку, не открывая, поместите в горячую воду — разогретый экстракт легче выливать из банки. Для экстракта с двумя банками в комплекте - разогрейте обе банки.
3. Используя продезинфицированную мерную емкость, наберите около 1 литра горячей воды в чистую 3-литровую кастрюлю. Помешивая, высыпьте декстрозу в воду. Для приготовления сидра добавьте в воду 350 грамм обычного свекольного сахара. Доведите смесь до кипения.
4. Откройте банку с экстрактом пивного сусла, добавьте в получившийся сахарный сироп содержимое банки и перемешайте. Для экстракта с двумя банками — добавьте в кипящую воду содержимое обеих банок. Декстроза либо другой дополнительный сахар в этом случае не требуется.
5. Помешивая содержимое, доведите сусло до кипения и уберите с огня.
6. Перелейте сусло в бочонок, в который предварительно была налита холодная вода.
ВНИМАНИЕ: Температура содержимого бочонка не должна превышать 60°C., иначе есть риск деформации боченка! Долейте в бочонок еще воды, чтобы содержимое достигло отметки 8,5 л. Тщательно перемешайте.
7. Высыпьте все дрожжи из комплекта в бочонок и оставьте на 5 минут. Снова тщательно перемешайте, затем закрутите крышку.
8. Поставьте бочонок в месте с температурой 20-24°C, недоступном для прямых солнечных лучей.
СУСЛО БУДЕТ БРОДИТЬ В БОЧОНКЕ МИНИМУМ 7 ДНЕЙ.

ВНИМАНИЕ: Не открывайте крышку бочонка, пока идет первичное брожение, это может испортить пиво. В бочонке предусмотрены каналы для вентиляции, исключающие возможность его взрыва в процессе брожения.

ЕСЛИ В ВАШЕМ КОМПЛЕКТЕ НЕ ПРЕДУСМОТРЕНЫ БУТЫЛКИ Перед тем, как переходить к Шагу 3, подготовьте необходимое количество бутылок из-под газированных напитков. Бутылки выпускаются различных объемов и вполне подходят для розлива Вашего пива. **СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ТЕ БУТЫЛКИ, В КОТОРЫХ НАХОДИЛИСЬ ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ.** В мини-пивоварне М-р Биэр можно приготовить около 8 л пива, поэтому подготовьте столько бутылок, сколько требуется, чтобы вместить такой объем.

Шаг 3: Розлив и дображивание

Пиво М-р Бизр получается путем естественного брожения, поэтому на дне бочонка образуется осадок из дрожжей. Дрожжи богаты витамином В и весьма полезны для человека, но если боченок взболтать, из-за них пиво может стать мутным.

Пиво готово для перелива в бутылки, если Вы не наблюдаете в нем частиц дрожжей, на дне бочонка виден толстый слой дрожжевого осадка и пиво относительно прозрачно, без взвеси. Если Вы наливаете пиво через краник, его вкус может быть пресным, но не сладким. (Если на вкус пиво сладкое – дайте ему постоять еще день или два).

1. Наполните емкость объемом 4-5 л теплой водой и растворите в ней ½ пакетика очищающего средства One Step (либо ¼ часть Neodisher CI).

2. Наполните раствором бутылки до половины. Закрутите крышки на бутылках и интенсивно взболтайте. Дайте бутылкам постоять 10 минут, затем вылейте раствор. Промойте бутылки проточной водой.

3. Насыпьте в бутылки сахар-песок в следующих количествах:

Объем бутылки	Количество сахара
0,355 л	¾ чайной ложки
0,5 л	1 ч.л.
0,6 л	1 ¼ ч.л.
0,65 л	1 ½ ч.л.
1 л	2 ½ ч.л.
2 л	1 ½ столовой ложки
3 л	2 ¼ ст.л.

4. Налейте пиво в каждую бутылку, держа ее наклонно, так, чтобы пиво не доходило около 5 сантиметров до верха. Чтобы избежать попадания в бутылку дрожжевого осадка, старайтесь не двигать боченок во время розлива.

5. Плотно закрутите крышки бутылок и аккуратно потрясите каждую, чтобы сахар растворился.

6. Поставьте бутылки в вертикальном положении в месте с температурой 20-24°C, недоступном для прямых солнечных лучей.

ПИВО ДОЛЖНО ДОБРАЖИВАТЬ МИНИМУМ 7 ДНЕЙ при комнатной температуре. Оптимальное время, за которое пиво дозреет и газифицируется составляет 2-3 недели.

ВНИМАНИЕ: Слишком большое количество сахара, а также преждевременный розлив пива может привести к взрыву бутылок или к протеканию пива из-за чрезмерного давления. При недостаточном количестве сахара пиво получится пресным и недогазированным.

Шаг 4: Выдерживание

После дозревания пиво готово к употреблению. Однако, вкус Вашего пива может стать еще более насыщенным, если дать ему настояться в течение нескольких недель или даже месяцев, чтобы достичь идеального состояния.

Это можно сделать двумя путями:

1. Выдерживание в тепле: поместите пиво в темное сухое место с температурой 10-20°C.

2. Выдерживание в холоде: поместите пиво в холодильник или в темное сухое место с температурой 1,5-9,5°C.

Независимо от того, будете Вы выдерживать пиво или нет, его вкус будет лучше, если перед употреблением его охлаждали в течение двух дней или дольше.

ВНИМАНИЕ: Пиво рекомендуется употребить в течение 4 месяцев с момента розлива.