



- 1** U posudi A zagrijte 2,5 litre vode na 74 C i nakon toga dodajte ječam (paketić s natpisom BARLEY). Smanjite temperaturu na 66 C i ostavite 60 min

- 2** Procjedite vodu s ječmom iz posude A u novu posudu C i dodajte još 3 litre vrele vode 75 C koju ste posebno zagrijali u posudi B. Ukupna količina mješavine u posudi C je cca. 5 litara.

- 3** Zagrijte tekućinu u posudi C do vrenja i dodajte jedan paketić hmelja (paketić s natpisom HOPS 1) promiješajte tekućinu. Nakon 55 minuta kuhanja dodajte drugi paketić hmelja (paketić s natpisom HOPS 2) promiješajte i ugasite vatru. Ukupno vrijeme od početka vrenja do isključenja vatre je 60 minuta.

- 4** Ohladite posudu C uz pomoć leda na temperaturu 20 C i nakon toga dodajte kvasac (paketić s natpisom YEAST)

- 5** Sve posude, boca i pribor mora biti dezinficirano uz pomoć sredstva (paketić s natpisom SANITIZER). Pomiješajte sredstvo s vodom promućkajte ili promiješajte i ostavite 2 minute. Izlijte i isperite još jednom sa čistom vodom.

- 6** Tekućinu iz posude C procjedite i ulijte u bocu za fermentaciju iz seta i začepite s čepom za fermentaciju iz seta. Ostavite bocu u mračnoj sobi 7 do 10 dana na temperaturi 18 do 22 C

- 7** Po završetku fermentacije u bocu dodajte šećer. Omjer koji morate dodati je 4,5 grama šećera na 1 litru. Nakon toga piva je spremna za flaširanje. Koristite cjevčicu za doziranje iz seta.

- 8** Flaširanu pivu hermetički zatvorite i ostavite da odstoji 7 dana pri temperaturi 22 do 24 C. Nakon toga vaša vlastita piva spremna je za serviranje. Prije serviranja ohladite pivu u hladnjaku. Živjeli !!

1

POSUDA - A
VODA
2,5 L 74°
JEČAM
66° 60 MIN

2

POSUDA - B
VODA
3 L 75°
POSUDA - A
POSUDA - C
POSUDA - B
POSUDA - C
5 L

3

POSUDA - C
MAX
VRENJE
HME LJ 1
55 MIN
UKUPNO VRIJEME VRENJA
60 MIN
HME LJ 2

4

LED
20°
KVASAC

5

DEZINF.
VODA
2 MIN
ČISTO

6

18°/22° 7-10 DANA

7

ŠEĆER
4,5g X LITRE

8

Cjevčica za piñenje boca
22°/24° 7 DANA