

-
1. Sprzęt do robienia piwa dokładnie wypłucz przy użyciu OXI Turbo.
 2. Do szklanki wlej wodę o temp. ok. 28oC, a następnie dodaj do niej drożdże, umieszczone pod plastikowym wieczkiem puszki. Całość uwodnij przez 15 minut.
 3. Puszki pozabaw instrukcji, a następnie umieść je w gorącej wodzie na ok. 10 minut.
 4. Do garnka wlej ok. 2 L wody, a następnie doprowadź ją do wrzenia.
 5. Zawartość puszek wlej do garnka z wodą i dokładnie wymieszaj, aż do rozpuszczenia się składników. W celu wzmocnienia piwa możesz dodać do całości 0,5-1 kg cukru lub lepiej przyswajalnej przez drożdże glukozy.
 6. Do wypłukanego pojemnika fermentacyjnego wlej 2 L zimnej wody oraz zawartość garnka, następnie całość uzupełnij wodą do 17 L objętości.
 7. Temperaturę mieszaniny ustabilizuj do 18-20oC, a następnie dodaj uwodnione drożdże i energicznie wymieszaj.
 8. Pojemnik szczelnie zamknij i zamontuj w nim rurkę fermentacyjną*.
- Polecamy rurkę poziomą lub kątową, która pozwala obniżyć wysokość naczynia z nastawem, dzięki czemu łatwiej ustawisz je na półkach, regale czy jedno na drugim.
9. Fermentację prowadź przez ok. 21 dni, w temp. pokojowej.
 10. Po tym czasie, piwo zlej do butelek znad osadu. Do każdej butelki o pojemności 0,5 L dodaj 1 pastylkę Coopers Carbonation Drops lub 2,5 g cukru, następnie zamknij kapsłownicą. Butelki postaw w ciemnym i ciepłym miejscu.
 11. Po 2 tygodniach piwo jest gotowe do spożycia. Rekomendujemy jednak wydłużenie tego czasu do minimum 1 miesiąca. Na zdrowie!

Zestaw zawiera:

- 2 hermetycznie zamknięte słody chmielone Dark Ale, 1,7 kg oraz torebki drożdży piwowarskich,
- instrukcję przygotowania piwa.