



Ζυθοποίηση με έτοιμο kit

Βασικός εξοπλισμός που θα χρειαστούμε:

1. Deluxe kit Ζυθοποίησης
2. Έτοιμο kit Ζυθοποίησης
3. Σάκχαρο ζύμωσης
4. Πλυστικό για μπουκάλια
5. Καθαριστικό
6. Μπουκάλια

Αφού λοιπόν κάναμε την επιλογή μας όσο αφορά τον εξοπλισμό και το kit μπόρας που θα φτιάξουμε, ξεκινάμε την διαδικασία παρασκευής της. Τρεις διαδικασίες που θα πρέπει να τηρείτε ευλαβικά είναι: Απολύμανση, απολύμανση και απολύμανση. Η απολύμανση είναι το πιο βασικό πράγμα που πρέπει να κάνουμε. Μια ελλιπής απολύμανση θα οδηγήσει σε ξινισμένη μπόρα και αυτό είναι κάτι που δεν το θέλουμε.

Ξεκινάτε λοιπόν βάζοντας μια μικρή ποσότητα (2-3 λίτρα) ζεστού νερού στον κάδο, και ρίχνετε μέσα την αντίστοιχη ποσότητα απολυμαντικού. Αν χρησιμοποιείτε ChemiproOXI ρίξτε 1 κουταλιά του γλυκού (4gr)/λίτρο νερού, και πλύνετε ΟΤΙΔΗΠΟΤΕ έρθει σε επαφή με τη μπόρα μας.



Βάλτε στον κάδο ζύμωσης 3 λίτρα ζεστό νερό και αδειάστε το περιεχόμενο του κιτ, μαζί με τα απαραίτητα σάκχαρα, (δεξτρόζη ή ό,τι άλλο λέει ο κατασκευαστής στην ενδεδειγμένη ποσότητα).

Ανακατέψτε καλά να διαλυθεί το περιεχόμενο, και συμπληρώστε με παγωμένο νερό μέχρι να φτάσετε την ποσότητα που αναφέρει ο κατασκευαστής του κιτ. Ταυτόχρονα ελέγχετε την θερμοκρασία του γλεύκους, θα πρέπει να είναι γύρω στους 18-25°C. Σε περίπτωση που είναι πάνω από 30°C, θα πρέπει να περιμένουμε να κατέβει λίγο πριν ριξουμε τη μαγιά.

Αδειάστε τη μαγιά στον κάδο και στη συνέχεια κλείστε τον κάδο με το καπάκι τοποθετώντας και την αεροπαγίδα, την οποία γεμίζετε μέχρι τη μέση με βότκα ή ζιβανία. Αφήνετε τον κάδο σε θερμοκρασία δωματίου και περιμένετε περίπου 1 μέρα για να ξεκινήσει η ζύμωση, η οποία διαρκεί συνήθως 7-10 μέρες.

Μετά από τις 10 μέρες βάζετε ένα μικρό δείγμα από το βρυσάκι στο σωλήνα μέτρησης και παίρνετε μια μέτρηση με το πυκνόμετρο. Εφόσον η ένδειξη είναι κοντά στο 1.010, είστε έτοιμοι για εμφιάλωση.



Πριν ξεκινήσετε την διαδικασία της εμφιάλωσης ελέγξτε ότι έχετε απολυμάνει όλο τον εξοπλισμό που θα χρησιμοποιήσετε, και όταν λέμε όλο εννοούμε κάδους, εξαρτήματα, μπουκάλια, ακόμη και τα καπάκια.

Βράζετε 200ml νερό για λίγα λεπτά, αφαιρέστε από τη φωτιά και προσθέστε μέσα 180gr δεξτρόζης που θα χρειαστείτε στην εμφιάλωση.

Ανακατεψτε ελαφρά να διαλυθεί και στη συνέχεια ρίξτε το περιεχόμενο της κούπας στον άδειο κάδο. Εκεί μεταγγίζετε την μύρα σας από τον κάδο ζύμωσης και ανακατεύετε ελαφρά. Βάζετε τον γεμάτο πλέον κάδο στον πάγκο, και τοποθετείτε στο βρυσάκι του τη βαλβίδα εμφιάλωσης. Αφού εμφιαλώσουμε αφήνουμε τα μπουκάλια σε θερμοκρασία ζήμωσης για 14 μέρες για να ολοκληρωθεί η διαδικασία ενανθράκωσης. Με το πέρας των 14 ημερών τοποθετούμε τα μπουκάλια στο ψυγείο.

Είμαστε έτοιμοι! Τώρα ξεκινάει η «δύσκολη» περίοδος της ωρίμανσης.

Οπλιστείτε με υπομονή και περιμένετε από 2 εβδομάδες έως 4 μήνες (αν αντέξετε)....

Ευχαριστούμε πολύ,

The BeerLab Team

Εις υγείαν...