
Piwo - jak zrobić ?

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2442 razy.

Generalnie musisz zrobić słód, czyli zakiełkować jęczmień, obrzącić kielki, ziarno wysuszyć na gorąco przypiekając mniej lub bardziej (od tego zależy kolor piwa). Następnie gotujesz słód i chmiel w ilościach jakie ci pasują, studzisz, dodajesz drożdże i fermentujesz - początek w ciepłe a końcówka to parę tygodni klarowania w chłodzie (optymalnie +2 stopnie). Główny problem polega na dopracowaniu się właściwej kultury drożdżowej - może startując z niepasteryzowanego piwa dodanego do uważanej brzezki?

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)