



BREW MONKEY

➤ BREW IT YOURSELF ➤

Krok 1
PRZYGOTOWANIE



Krok 2
ZACIERANIE



Krok 3
FILTROWANIE



Krok 4
PŁUKANIE



Krok 5
GOTOWANIE



Krok 6
CHŁODZENIE




Krok 7
FERMENTACJA




Krok 8
BUTELKOWANIE



 @brwmnky

 @brwmnky

 Brew Monkey

 @brwmnky



Dziękujemy za zakup produktu Brew Monkey®!

Za chwilę przekonasz się, że warzenie piwa to świetna zabawa i, co najważniejsze, jest łatwe.

Ten zestaw zawiera wszystkie składniki potrzebne do uwarzenia pierwszego piwa. Sprawdź, czy zestaw jest kompletny, jeśli czegoś brakuje lub jest uszkodzone, poinformuj nas o tym. Odkręć kran na wiadrze i sprawdź, napełniając je wodą, czy wiadro nie przecieka. Ponadto obowiązuje jedna złota zasada: zawsze pracuj czysto i sterylnie!

Niniejsza instrukcja dotyczy warzenia 5 litrów piwa. Jeśli chcesz uwarzyć 10, 20 lub 30 litrów, pomnóż ilość wody odpowiednio przez 2, 4 lub 6. Na naszej stronie internetowej brewmonkey.nl i w serwisie YouTube znajdziesz również przydatne filmy instruktażowe, które przeprowadzą Cię przez cały proces. Przekonasz się, że jest to bardzo proste! Lubimy dzielić się doświadczeniami piwowarów domowych, więc byłoby nam miło, gdybyś polubił naszą stronę na Facebooku.

Mamy również społeczność na Facebooku (Brew Monkey Brewers), do której możesz dołączyć za darmo. Tutaj możesz zadawać pytania i dzielić się swoimi sukcesami w warzeniu piwa!

Będziemy naprawdę wdzięczni, jeśli zechcesz zostawić ocenę i/lub recenzję na temat swoich doświadczeń z pakietem. Możesz to zrobić na naszej stronie Trustpilot, Google lub u partnera, u którego zamówiłeś produkt. W ten sposób bezpośrednio pomożesz innym piwowarom w podjęciu decyzji. Dokładamy wszelkich starań, aby utrzymać nasz wysoki wynik, dostarczając wysokiej jakości produkt z najlepszą obsługą.

Jesteś podekscytowany po pierwszej sesji warzenia piwa? Dlaczego więc nie zamówić luźnego pakietu składników, aby móc uwarzyć inny rodzaj piwa?

Jeśli masz jakieś pytania, jesteśmy łatwo dostępni za pośrednictwem WhatsApp i zwykłych kanałów mediów społecznościowych.

Powodzenia i miłego warzenia!

Na zdrowie!
Brew Monkey®



PODRĘCZNIK

za 5 litrów piwa

Krok 1 PRZYGOTOWANIE



Krok 2 ZACIERANIE



Krok 3 FILTROWANIE



Krok 4 PŁUKANIE



Wszystko zaczyna się od odpowiedniego przygotowania.

- Upewnij się, że masz niezbędne materiały: 2 duże garnki do zupy (co najmniej 8 litrów każdy), czajnik, durszlak, termometr, wagę, mieszadło i ewentualnie hydrometr i szklankę pomiarową. Butelki do piwa nie będą potrzebne przez kilka tygodni.
- Sprawdź, czy Twój zestaw składników jest kompletny (patrz strony 6-11, aby zapoznać się z kartą receptury piwa).
- Wreszcie, upewnij się, że masz przygotowane mnóstwo kostek lodu i/lub elementów chłodzących.

Czysta i higieniczna praca jest najważniejszą częścią procesu warzenia piwa, więc zawsze dobrze wyczyść swój sprzęt przed użyciem. Zwłaszcza po zagotowaniu i ostygnięciu "brzezki" należy pracować sterylnie.

Przed wszystkim należy przeprowadzić zacieranie.

- Napełnij naczynie wodą z kranu do zacierania ("naczynie do zacierania"), potrzebną ilość można znaleźć na karcie receptury piwa (patrz strony 6-11).
- Podgrzej wodę z kranu do pierwszej temperatury wskazanej w schemacie zacierania na karcie receptury.
- Po osiągnięciu tej temperatury, dodaj cały sód i mieszaj stale i ostrożnie za pomocą chochli.
- Następnie postępuj zgodnie z temperaturami i czasami wskazanymi na schemacie zacierania.
- Podczas ostatnich 10 minut "zacierania" umieść dodatkową (trzecią) patelnię lub czajnik i upewnij się, że woda jest podgrzewana w temperaturze od 70°C do 78°C. Ilość wody, którą należy podgrzać, można znaleźć na karcie receptury piwa w sekcji "woda do płukania".

Podczas tego procesu uwalniane są enzymy, które przekształcają obecną skrobię w cukry fermentowalne. Ponieważ obecne są różne enzymy, z których każdy ma optymalną temperaturę, należy zacierać w różnych temperaturach.

Teraz nastąpi filtrowanie, w którym ważne jest, aby brzezka była jak najbardziej klarowna.

- Użyj durszlaka, wokół którego możesz rozciągnąć worek do prania jako dodatkowy filtr, jeśli to konieczne.
- Umieść durszlak nad pustym naczyniem o pojemności co najmniej 8 litrów ("boil pan"), a następnie ostrożnie przelej przez niego sód z "naczynia do zacierania".

Proces filtrowania jest niezbędny do oddzielenia wodnistej roztworu pełnego cukrów i rozłożonych białek (zwanego "brzezka") od pozostałości sodu (zwanego "młóta"). Młóta zawiera cząstki plew, zarazki i inne substancje, które nie zostały rozłożone przez enzymy.

Po przefiltrowaniu należy przepłukać podgrzaną wodą do płukania.

- Upewnij się, że zaczynasz płukanie tuż przed zakończeniem filtrowania, w ten sposób zapobiegiesz przedostawaniu się tlenu do młóta.
- Za pomocą mieszadła wygładź młóta, aby był dobrze rozprowadzony w durszlaku.
- Następnie sprawdź, czy wymagana "woda do płukania" osiągnęła temperaturę od 70°C do 78°C i powoli zalej nią młóta.
- Gdy młóta wystarczająco odsączy się, można go ostudzić i wyrzucić.

Płukanie ma na celu wydobycie ze sodu jak największej ilości fermentujących cukrów. Zbyt zimna woda pozostawia zbyt wiele cukrów w słodzie, czego nie chcemy. Zbyt gorąca woda ma negatywny wpływ na smak.

Krok 5 GOTOWANIE



Doprowadź brzeczkę do delikatnego wrzenia, ponieważ zbyt duża ilość brzeczki wyparuje, jeśli będzie gotowana zbyt mocno.

- Upewnij się, że pokrywka jest lekko przechylona na patelni przez cały czas, co pozwoli na odparowanie niepożądanych substancji lotnych.
- Dodaj jedną lub więcej saszetek chmielu podczas procesu gotowania. Ilość chmielu, którą należy dodać i na którym etapie, można znaleźć w karcie receptury piwa (patrz strony 6-11).
- W zależności od karty receptury, dodaj cukier lub inne przyprawy w ciągu ostatnich 5 minut procesu gotowania.
- Jeśli uważasz, że pozostało mniej niż 5 litrów, możesz dodać gorącą wodę w ciągu ostatnich 5 minut gotowania.
- Wyczyść "mash pan", wiadro, kran, blokadę wodną i termometr ciepłą wodą i sodą/mydłem (lub granulkami Chemipro Oxi).
- Służąc letnią wodą (lub użyj płynu do płukania Chemipro San) i umieść kran w wiadrze z gumowym pierścieniem z każdej strony. Mocno dokręć pierścieni i zamknij kran.
- Następnie wlej brzeczkę do "naczynia do zacierania" i postaraj się pozostawić jak najwięcej pozostałości chmielu i trub (białka, które flokują podczas gotowania) w "boil pan".

Podczas procesu gotowania powstają alfa kwasy. Tworzą one aromat i gorzki smak piwa.

Krok 6 CHŁODZENIE



Po zagotowaniu gorąca brzeczka musi zostać schłodzona.

- Aby uniknąć zanieczyszczenia piwa bakteriami, bardzo ważne jest, aby od tego momentu pracować sterylnie i jak najszybciej schłodzić brzeczkę do temperatury 20-25°C.
- Napełnij zlew zimną wodą, elementami chłodzącymi i kostkami lodu. Umieść w nim "mash pan" i upewnij się, że nie dostanie się do niego woda!
- Od czasu do czasu wymieniaj zimną wodę, aby brzeczka schładzała się szybciej i regularnie mierz temperaturę. Proces chłodzenia może trwać od 15 do 30 minut.

Podczas chłodzenia bardzo ważne jest, aby pracować z czystymi, sterylnymi materiałami!

Krok 7 FERMENTACJA



Wlej brzeczkę do czystego, sterylnego wiadra fermentacyjnego.

- Staraj się wlać jak najbardziej klarowną brzeczkę, ponownie bez pozostałości chmielu i trub.
- Jeśli masz hydrometr, zmierz teraz początkową BLG (podobną wagę), napełniając szklanekę pomiarową brzeczka i umieszczając w niej hydrometr. Następnie zapisz wartości BLG.
- Rzeczywiście, różnica między początkową BLG (przed fermentacją) a końcową BLG (po fermentacji) daje wgląd w stopień fermentacji z jednej strony i szacunkową przybliżoną zawartość procentową alkoholu. Wskazane wartości BLG są wytycznymi i mogą odbiegać od rzeczywistości.
- Aby zapobiec zakażeniu piwa, nie wlewaj brzeczki z powrotem do wiadra.
- Teraz dodaj saszetkę drożdży do wiadra i dobrze wymieszaj sterylną łyżką lub potrząśnij wiadrem z zakrytą pokrywką.
- Następnie całkowicie zamknij wiadro i w razie potrzeby zaklej je taśmą, aby zapobiec odpadnięciu pokrywy. Umieść rurki fermentacyjnej (wypełnionej w $\frac{3}{4}$ wodą) w otworze pokrywy, ale upewnij się, że nie dotyka ona piwa.
- Umieść wiadro w ciemnym pomieszczeniu o temperaturze od 20°C do 22°C na 2 do 3 tygodni.
- Po około 10 godzinach rozpocznie się główna fermentacja i będzie można zobaczyć bulgotanie wody w rurki fermentacyjnej. Nawiasem mówiąc, jeśli uszczelnienie wodne nie bąbelkuje, nie musi to oznaczać, że fermentacja się nie rozpoczęła. Po kilku dniach główna fermentacja zamienia się w fermentację wtórną.
- Po 2-3 tygodniach należy zmierzyć końcową BLG piwa. Główna fermentacja jest zakończona, gdy BLG ma stałą wartość przez 2 dni. Zawartość procentową alkoholu mierzy się za pomocą następującego wzoru: $(\text{początkowa BLG} - \text{końcowa BLG}) \times 0,136 + 0,3$. Jeśli nie masz hydrometru, możesz założyć, że fermentacja zakończyła się po 3 tygodniach.

Możesz umieścić wiadro w lodówce na dodatkowy tydzień, aby opóźnić fermentację po 3 tygodniach. Dzięki temu piwo będzie bardziej klarowne i aromatyczne.



Krok 8 BUTELKOWANIE



Po fermentacji można rozpocząć butelkowanie.

- Zbyt wczesne butelkowanie może skutkować zbyt dużym ciśnieniem dwutlenku węgla, co może spowodować eksplozję butelek.
- Jeśli w wiadrze znajduje się zbyt dużo osadu, można ostrożnie przelać piwo do sterylnej naczynia. Następnie przepłucz wiadro i wlej do niego piwo.
- Teraz należy dodać do piwa wodę z cukrem, rozpuszczając cukier we wrzącej wodzie. Na litr należy rozpuścić 15 ml (w tym 6 g cukru) w przegotowanej wodzie. Jeśli więc po procesie warzenia pozostało 5 litrów piwa, zacznij od 30 gramów cukru i dodawaj wodę, aż osiągniesz 75 ml wody z cukrem. Następnie doprowadź ją do wrzenia.
- Dodaj tę wodę z cukrem do wiadra, co zapewni wtórną fermentację w butelce.
- Następnie użyj kranu, aby napełnić (czyste i sterylne!) butelki do 2 centymetrów poniżej krawędzi.
- Uszczelnij butelki za pomocą korkownicy i korków (lub użyj butelek typu swing-top, jeśli ich nie masz). Następnie odwróć je na chwilę i przechowuj w temperaturze 20°C przez 2 do 3 tygodni.
- Możesz otworzyć jedną butelkę już teraz, ale im dłużej będziesz czekać, tym będzie smaczniejsza!

Należy pamiętać, że podczas otwierania może wystąpić "tryskanie". Wiąże się to z dużą ilością piany wytryskującej z butelek. Dzieje się tak często w przypadku infekcji lub zbyt wczesnego butelkowania. Dlatego zaleca się otwieranie pierwszych butelek w zlewie.

RECEPTURY



POCZĄTKOWY
CIĘŻAR
WŁAŚCIWY

1049

KOŃCOWY
CIĘŻAR
WŁAŚCIWY

1012

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU

+/-5,3%

Białe piwo to belgijskie piwo górnej fermentacji, które zawdzięcza swoją nazwę kolorowi. Piwo jest słodko-kwaśne i pikantne w smaku, często z dodatkiem kolendry i skórki pomarańczy. W recepturze używamy płatków pszennych z niesłodowanej pszenicy. Nadają one piwu pełniejszy smak i poprawiają pianę. Zawartość alkoholu wynosi zazwyczaj od 5 do 6%.

SKŁADNIKI

W zestawie

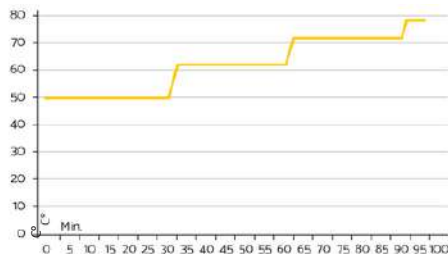
- 1 torebka słodu pilzneńskiego
- 1 torba White Malt Mix
- 1 torebka płatków
- 7 gr. chmiel Hallertauer Tradition
- 5 gr. Drożdże granulowane Brew Monkey White/Weizen

Dodaj siebie

- 3,7 litra wody do zacierania
- 1,9 litra wody do płukania
- Ewentualnie 1,5 gr. kolendry
- Ewentualnie 1,5 gr. suszonej skórki pomarańczy

Dostarczony skład składników może ulec zmianie..

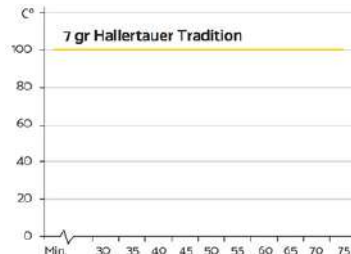
SCHEMAT ZACIERANIA



Łącznie 95 min.

50 °C 30 min.
62 °C 30 min.
72 °C 30 min.
78 °C 5 min.

HARMONOGRAM GOTOWANIA



Łącznie 75 min.

7 gr. chmiel
Hallertauer Tradition 75 min.

Opcjonalnie:
kolendra i suszona
skórka pomarańczy 5 min.



POCZĄTKOWY
CIĘŻAR
WŁAŚCIWY

1054

KOŃCOWY
CIĘŻAR
WŁAŚCIWY

1014

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU

+/-5,7%

Kiedy mówisz Weizen, mówisz pszenica! Weizen dosłownie oznacza pszenicę w języku niemieckim. Piwo Weizen musi być zgodne z Reinheitsgebot i dlatego musi zawierać co najmniej 50% słodu pszenicznego i nie może zawierać żadnych ziół ani owoców. Na szczęście ilość słodu pszenicznego zapewnia ładną, gęstą pianę. Zawartość alkoholu wynosi zazwyczaj około 5%. Zum wohl!

SKŁADNIKI

W zestawie

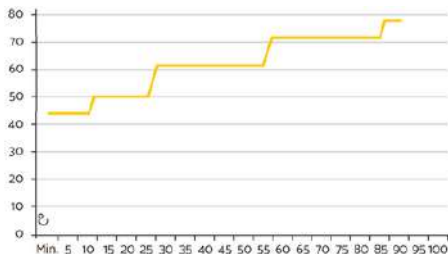
- 1 torebka słodu pilzneńskiego Weizen
- 1 torebka słodu pszenicznego
- 7 gr. chmiel Hallertauer Tradition
- 5 gr. Drożdże granulowane Brew Monkey White/Weizen

Dodaj siebie

- 3,8 litra wody do zacierania
- 1,9 litra wody do płukania

Dostarczony skład składników może ulec zmianie..

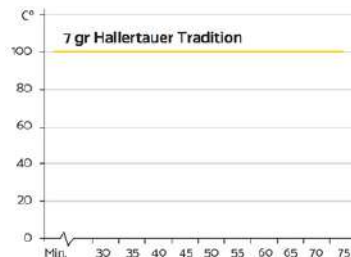
SCHEMAT ZACIERANIA



Łącznie 90 min.

44 °C 10 min.
50 °C 15 min.
62 °C 30 min.
72 °C 30 min.
78 °C 5 min.

HARMONOGRAM GOTOWANIA



Łącznie 75 min.

7 gr. chmiel Hallertauer Tradition



POCZĄTKOWY
CIĘŻAR
WŁAŚCIWY

1051

KOŃCOWY
CIĘŻAR
WŁAŚCIWY

1013

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU

+/-5,7%

India Pale Ale (IPA) to styl piwa z kategorii Pale Ale. Jest to piwo wyjątkowo chmielone, a przez to często bardzo gorzkie. Co więcej, IPA charakteryzuje się również owocowymi smakami, które niuansują gorzkie nuty. Zazwyczaj IPA ma wyższą zawartość alkoholu wynoszącą od 5 do 7,5%.

SKŁADNIKI

W zestawie

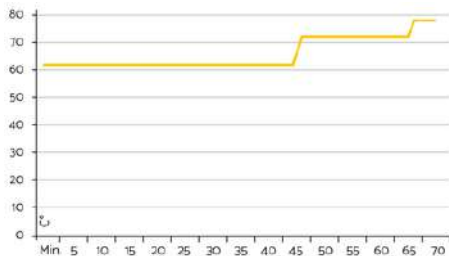
- 1 torebka siodu pilzneńskiego
- 1 torebka mieszanki siodu IPA
- 10 gr. Chmiel Cascade
- 7 gr. Chmiel Magnum
- 5 gr. Drożdże granulowane Brew Monkey IPA

Dodaj siebie

- 5 litrów wody zaciernej
- 2 litry wody do płukania
- 67 gr. Cukier trzcinowy

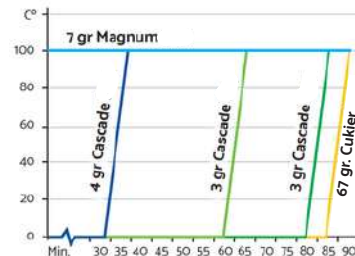
Dostarczony skład składników może ulec zmianie..

SCHEMAT ZACIERANIA



Łącznie 70 min.
62 C° 45 min.
72 C° 20 min.
78 C° 5 min.

HARMONOGRAM GOTOWANIA



Łącznie 90 min.
7 gr. Chmiel Magnum 90 min.
4 gr. Chmiel Cascade 60 min.
3 gr. Chmiel Cascade 30 min.
3 gr. Chmiel Cascade 10 min.
67 gr. Cukier trzcinowy 5 min.



POCZĄTKOWY
CIĘŻAR
WŁAŚCIWY

1074

KOŃCOWY
CIĘŻAR
WŁAŚCIWY

1013

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU

+/-6,4%

Piwa typu blond to piwa o wysokiej fermentacji i kolorze od blond do jasnobursztynowego. Nasze piwo jest mocnym piwem typu blond i zazwyczaj zawiera od 8 do 8,5% alkoholu. Piwa blond mają lekko gorzki posmak. Dodatek cukru zwiększa zawartość alkoholu.

ISKŁADNIKI

W zestawie

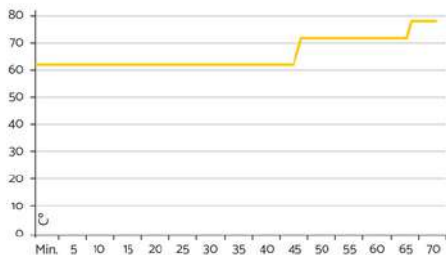
- 1 torebka słoðu pilzneńskiego
- 1 torebka Blonde Malt Mix
- 22 gr. chmiel Styrian Goldings
- 5 gr. Drożdże granulowane Brew Monkey Blond / Triple / Dark

Dodaj siebie

- 5 litrów wody do zacierania
- 2 litry wody do płukania
- 60 gr. Cukier kryształ

Dostarczony skład składników może ulec zmianie..

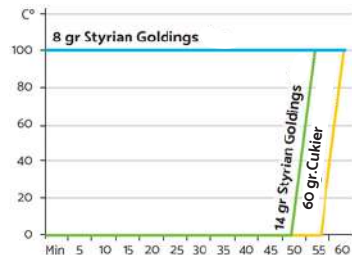
SCHEMAT ZACIERANIA



Łącznie 70 min.

62 C° 45 min.
72 C° 20 min.
78 C° 5 min.

HARMONOGRAM GOTOWANIA



Łącznie 60 min.

8 gr. chmiel Styrian Goldings 60 min.
14 gr. chmiel Styrian Goldings 10 min.
60 gr. Cukier kryształ 5 min.



POCZĄTKOWY
CIĘŻAR
WŁAŚCIWY

1079

KOŃCOWY
CIĘŻAR
WŁAŚCIWY

1012

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU

+/-8,2%

Piwa typu tripel to ciężkie piwa górnej fermentacji o żółto-brązowym kolorze. Zwykle mają wysoką zawartość alkoholu między 7,5% a 9%. Smak jest słodki, mocno słodowy i chmielowy. W naszej recepturze dodawany jest dodatkowy cukier, co skutkuje wysoką zawartością alkoholu.

SKŁADNIKI

W zestawie

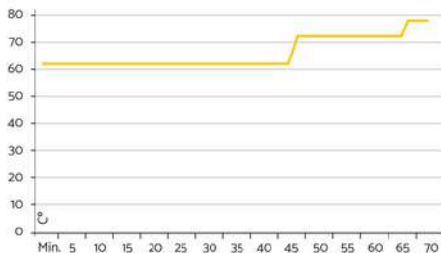
- 1 torebka siodu pilzneńskiego
- 1 torebka Tripel Malt Mix
- 22 gr. chmiel Styrian Goldings
- 15 gr. Chmiel Hallertauer Tradition
- 5 gr. Drożdże zbożowe Brew Monkey Blond / Triple / Dark

Dodaj siebie

- 5 litrów wody do zacierania
- 2 litry wody do płukania
- 240 gr. Cukier kryształ

Dostarczony skład składników może ulec zmianie..

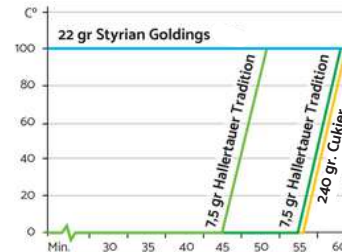
SCHEMAT ZACIERANIA



Łącznie 70 min.

62 °C 45 min.
72 °C 20 min.
78 °C 5 min.

HARMONOGRAM GOTOWANIA



Łącznie 60 min.

22 gr. Chmiel Styrian Goldings 60 min.

7,5 gr. Chmiel Hallertauer Tradition 15 min.

7,5 gr. Chmiel Hallertauer Tradition 5 min.

240 gr. Cukier kryształ 5 min.



POCZĄTKOWY
CIĘŻAR
WŁAŚCIWY

1070

KOŃCOWY
CIĘŻAR
WŁAŚCIWY

1015

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU

+/-7,4%

Nasze podwójne piwo to klasyczny belgijski Dubbel, pełny sód z delikatną słodyczą w posmaku. To średnio- lub ciemnobrązowe piwo z ładną rubinową poświatą ma zawartość alkoholu około 7%.

SKŁADNIKI

W zestawie

- 1 torebka sόδu pilzneńskiego
- 1 torebka mieszanki ciemnego sόδu
- 15 gr. chmiel Hallertauer Tradition
- 5 gr. Drożdże granulowane Brew Monkey Blond / Triple / Dark

Dodaj siebie

- 5 litrów wody do zacierania
- 2 litry wody do płukania

Dostarczony skłád skłádników może ulec zmianie..

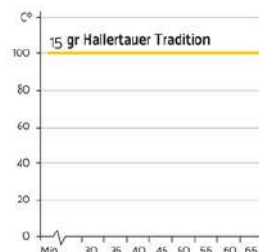
SCHEMAT ZACIERANIA



Łącznie 65 min.

62 °C 15 min.
72 °C 45 min.
78 °C 5 min.

HARMONOGRAM GOTOWANIA



Łącznie 65 min.

15 gr. Chmiel Hallertauer Tradition