

- В процессе розлива количество сахара не должно превышать. Слишком много сахара вызовет чрезмерное давление, которое может разбить бутылки. Не используйте старые изношенные бутылки. Бутылки для лимонада или вина не подходят для розлива пива.

Alkoholia (pohj) til-%/Alcohol (appr.) vol-%/Содержание алкоголя, vol-%	6,1	4,8	5,6	4,3	6,1	4,2
Soketa kg/Sugar kg/Сахар кг	1	1	1	1	0,8	0,8
Kokonaistilavuus/ Total voltm liters/ Общий объем литров	18	23	15	20	16	24
	Olvi Olvi Beer /Пиво 1,5		Olvi Olvi Beer /Пиво 1,0		Sidert/Cider/ Сирп 1,45	
	kg/ кг	kg/ кг	kg/ кг	kg/ кг	kg/ кг	kg/ кг

- Lisää tietoa olut-/siederuutteista ja vinkkejä kotiolenvalmistuksesta
- Ytterligare information och tips om öl- och ciderextrakt och hembruggning
- More information about home brewed beer/cider can be found at
- Больше информации о приготовлении домашнего пива/сидра можно найти на



Valmistaja/Tillverkare/Manufacturer/Производитель  
Senson Oy  
P.O. Box 95  
FIN-15141 Lahti  
FINLAND  
Pub/Phone +358 3 864 364  
www.senson.fi

Добавьте холодную (10-15 °C) воду, чтобы получить желаемый объем (см. Таблицу 1). Убедитесь, что температура составляет от 20 °C до 25 °C. Хорошо перемешайте сусло для аэрации.

## 2. Дрожжи

Вы можете посыпать сухие дрожжи непосредственно на сусло, но процесс ферментации начинается быстрее, если дрожжи сначала размочить. Рассыпьте сухие дрожжи в 2 dl подготовленного сусла и перемешайте. Дрожжи начинают сбрасывать сусло. Это можно наблюдать как сильное пенообразование. Через 15-20 минут смесь сусло-дрожжи можно налить в сусло и перемешать.

## 3. Основное брожение

Закройте ферментер плотной крышкой с гидрозатвором. Ферментация проходит при комнатной температуре (20-25 °C) 7-12 дней. Пиво/сирп готовы к розливу, когда выделение пузырьков в гидрозатворе замедлилось до одного за 2-3 минуты.

## 4. Разлив

Используйте бутылки, которые могут противостоять давлению. Перед разливом по бутылкам добавьте 5 г сахара на литр пива для последующей ферментации и газирования пива/сидра. Используйте оффтоновую трубку для розлива и убедитесь, что небольшое количество дрожжевого осадка будет перенесено в каждую бутылку. Плотно закройте бутылки (например, металлической крышечкой) и переверните их несколько раз, чтобы перемешать содержимое.

## 5. Дображивание и созревание

Бутылки с пивом/сирпом следует хранить при комнатной температуре около недели, после чего переместить в прохладное место (5-10 °C). Пиво/сирп можно будет пить через неделю, но через 1-2 месяца оно будет в лучшем виде. Если вы соблюли все требования к чистоте, готовое пиво/сирп может храниться несколько месяцев. Аккуратно наливайте пиво/сирп в стакан, стараясь не взбалтывать осадок, выпавший на дно бутылки.

## Важно!

- Вся посуда должна быть абсолютно чистой.
- Перед разливом, процесс ферментации должен быть завершен. Во время розлива, небольшое количество дрожжевого осадка должно быть перенесено в каждую бутылку (пиво/сирп должно быть слегка мутным).

sediment will be transferred into each bottle. Seal the bottles tightly with crown cap or screw cap (soft drink bottles) and turn them upside down few times to mix the contents.

## 5. AFTER-FERMENTATION AND MATURING

Let the bottles stand in room temperature for about a week, after which they should be put in cool place (5-10 °C). The beer/cider will be drinkable a week later, but after 1-2 months it will be at its best. Providing that the water and all utensils have been absolutely clean, the beer/cider will remain drinkable for several months. Pour the beer/cider into a glass carefully so that all sediment stays in the bottle.

## IMPORTANT

- All the utensils have to be absolutely clean
- Before bottling the fermentation process must have stopped. During bottling a small amount of yeast sediment must be taken into each bottle (the beer/cider should be slightly cloudy).
- In the bottling process the sugar amount should not be exceeded! Too much sugar will cause excessive pressure which might break the bottles. Do not use old worn out beer nor soft drink bottles. Liqueur or wine bottles are also not suitable for beer bottling.

## RU

### Инструкции по приготовлению домашнего пива "Финляндия"

Основной метод заваривания пива и сидра одинаков. Количество используемого сахара и воды влияет на количество алкоголя в конечном напитке. Данные приведены в таблице 1.

При приготовлении домашнего пива/сидра важно, чтобы все приспособления и посуда были чистыми. После мытья вся посуда должна быть тщательно ополоснута горячей водой или стерилизована. Водопроводная вода обычно достаточно микробиологически чиста.

#### 1. Приготовление пивного сусла

Положите банку в горячую воду (50 °C) на 5-10 минут, чтобы смягчить со-держимое. Вылейте содержимое банки в чистую емкость для брожения и добавьте 3 литра горячей воды (также ополосните банку). Добавьте сахар (см. Таблицу 1 ниже, 1 dl = 85 г) и хорошо перемешайте, пока экстракт и сахар полностью не растворятся.