

Изкуството да си направиш сам.... БИРА!



1. Прочетете всички инструкции и се запознайте с оборудването и съставките.



2. Измийте добре и стерилизирате оборудването, дори и да е ново.



3. Затоплете съдържанието на консервата на водна баня за около 5 минути, за да се втечни.



4. Изсипете съдържанието в кофата за приготвяне на бира.



5. Добавете необходимите количества гореща вода и захар (ако е необходимо) - за повече информация вижте рецептата, приложена към съответния бирен кит.



6. Разбъркайте добре и оставете да се охлади до 23 градуса.



7. Разтворете маята с 200 ml хладка вода в стерилизирана чаша.



8. След 15 мин. добавете разтворената мая към съставките в кофата и разбъркайте добре.



9. Оставете да ферментира на стайна температура за 7-10 дни.



10. Налейте в бирени шишета и добавете малко захар, за да се осигури ферментация в бутилката.



11. И стигаме до най-трудната част от процеса - изчакайте 6 до 8 седмици преди да консумирате.



12. На дълго-очаквания ден след изтичане на този период, направете парти въщи и поканете всичките си приятели!

Смайте приятелите си с домашно приготвена БИРА!!!
Успех и... НАЗДРАВЕ!!!