Инструкция приготовления пива из солодового концетрата.

1. Продезинфицируйте все оборудование, используемое в процессе всего  приготовления.
2. Поставьте банку с экстрактом в горячую воду на     5-10 мину, чтобы размягчить экстракт в банке.
3. Смешайте 2л кипятка + содержимое банки с экстрактом + 1 кг. сахара или декстрозы. Доведите общий объем жидкости холодной, чистой водой до 23-25 л. Убедитесь, что температура жидкости не превышает 28-30 °C, и высыпьте туда дрожжи
4. Оставьте на брожение при комнатной   температуре в темном месте на 7-9 дней.
5. Через 7-9 дней разлейте пиво по бутылкам добавляя в них  сахар или декстрозы, 8-10 грамм (чайная ложка с горкой) на бутылку 1 литр.
6. Оставьте пиво в бутылках дозревать в темном месте на 14-21 день. Перед употреблением    поставить в холодильник на 1-2 дня