Каждая страна отличается своими блюдами и напитками. Конечно же существуют свои традиционные рецепты со своими нюансами. Предлагаем приготовить настоящее немецкое пиво – Вайсбир.

В первую очередь подготовьте большую кастрюлю с толстым дном от 15 до 20 литров, 3 банки по 3 литра, бесконтактный термометр и банки под напиток. Также приготовьте необходимые ингредиенты:

• Солод 5,5 – 6 кг

• Дрожжи 11 г

• Хмель 30 г

• Вода 32 л

На выходе получается 25 литров пива.

Процесс приготовления:

1. Солод необходимо измельчить и подсушить. Две третьих части воды нагреваем до 53 градусов, мешаем, поднимаем температуру до 65 и в течение 40 минут уваривайте.

2. Поднимите температуру до 72 и варите 25 минут.

3. Подготовьте оставшуюся воду для фильтрации: нагрейте до 78 градусов.

4. Отфильтруйте получившееся пюре.

5. Спустя 65 минут добавьте хмель и варите полтора часа.

6. Простерилизуйте банки.

7. Охладите жидкость, добавьте дрожжи для брожения и разлейте по банкам.

8. Пиво оставьте бродить в темном месте на 4 дня, затем бутылки отправьте в холодильник.

Совет: после заполнения банок встряхивайте по истечение трех часов через 5 минут. Обязательно стерилизуйте емкости и прочно закупоривайте. Не забывайте дать настроиться напитку. Всем приятного аппетита"