

★ HOME MADE BEER ★TM
Homebrewing
Craft Beer

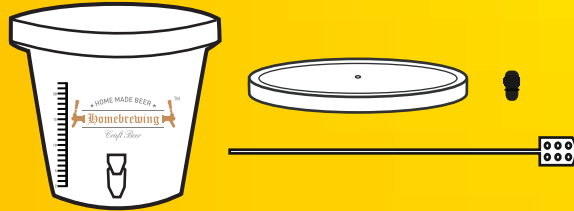
YUL C&C
율씨앤씨



www.homebrewing.co.kr

1 양조도구 소독하기

소독을 해야할 것들 : 발효조, 꼭지, 에어락, 온도계, 패들



소독하는 법

- 1 발효조 하단의 물꼭지 구멍을 테이프로 막은 후 물을 가득 채우고 소독할 것들을 넣습니다.
 - 2 락스(무향)를 넣고 잘 저어줍니다.
 - 3 30분정도 지난 다음 흐르는 깨끗한 물로 여러번 세척합니다.
(락스 냄새가 나지 않을 때까지 세척해야합니다.)
 - 4 물기를 잘 털고 건조시킵니다.
- * 맥주를 만들기 위해선 소독이 가장 중요합니다.
 - * 소독이 잘 되지 않으면 오염이 일어날 수 있습니다.

2 워트만들기

* 워트란? 물과 맥주원액 그리고 당분을 섞은 것을 말합니다.

- 1 구입하신 맥주원액을 소독된 오프너로 오픈한 후 발효조에 먼저 따뜻한 물(2L)을 넣어준 후 맥주 원액을 부어줍니다.
- 2 일정량의 물을 붓고 맥주원액을 잘 저어줍니다.
(홈브루잉 제품은 23L의 맥주를 만들수 있으며 맛있게 드시기 위해서는 20L정도 예상하시고 만드시면 좋습니다.)
- 3 일정량(1Kg)의 설탕이나 스프레이 몰트를 넣고 잘 섞어줍니다.
- 설탕만 넣을 경우 설탕 1kg
- 설탕과 몰트를 넣을 경우 설탕 500g+몰트 500g
- 몰트만 넣을 경우 몰트 1kg을 넣어주세요.)
- 4 워트에 산소가 들어가도록 잘 저어줍니다.
* 워트가 발효되어 맥주가 됩니다.

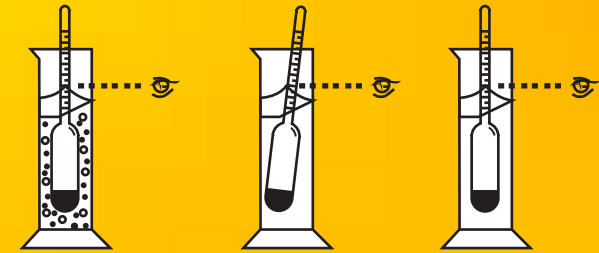


3 비중확인하기

효모 접종 후 비중 체크

발효가 완료 되었는지 확인하기 위한 단계입니다.

- * 실린더에 50ml의 영비어를 받은 후 비중계로 측정합니다.
- * 비중을 측정하는 이유는 양조한 도수를 알아보기 위함입니다.
- * 계산식은 알코올도수(v/v%)=(초기비중-종료비중)*131+0.3 이며
- * '맥주만들기'라는 어플을 사용하시면 쉽게 계산하실수 있습니다.



기포가 형성된 후는 사용금지
기포 완전 제거 후 사용할 것

비스듬히 누워서도 안됨

올바른 사용방법

4 효모

Yeast라고 하며, 당분을 분해하여 이산화탄소와 알코올을 생성한다.
효모는 맥주원액 캔에 포함되어 있습니다.

효모의 종류

- * 상면발효 효모 : Ale 효모 18°C~24°C 발효
- * 하면발효 효모 : Lager 효모 9°C~14°C 발효
- * 효모를 접종 시 워트의 온도가 30°C가 넘지 않도록 합니다.



5 발효 하기

* 발효?

위트가 효모로 인해 알코올을 생성하며 낮은 온도에서 발효시킬수록 맥주의 질이 좋아지고 높은 온도에서 발효될 경우 신맛이 날 수 있습니다. 효모의 특성에 맞도록 발효하는 것이 중요합니다.

발효 장소

- 햇빛이 들지 않는 건냉한 곳
- 에어락에는 물을 부어줌
- 홈브루잉의 에어락에는 풍선을 설치하여 사용합니다.
- 온도가 낮을 수록 발효 속도가 느립니다.
- 일반적으로 효모 접종 후 18시간~24시간 정도 지나면 에어락에 기포가 올라오며, 술냄새가 나기 시작합니다.
- 에어락의 반응이 없을 경우 발효조와 뚜껑이 잘 결합되었는지 확인하셔야 합니다.

6 비중확인하기

효모 접종 후 5~7일 후 비중 체크 발효가 완료 되었는지 확인하기 위한 단계입니다.

- 적정 비중 : 1.010~1.012
- 실린더에 50ml의 영비어를 받은 후 비중계로 측정
- 발효가 끝난 위트를 영비어라고 합니다.
- 일반적으로 영비어는 약간의 탄산기가 있는 김빠진 맥주 맛이 납니다.
- 발효가 끝날때까지 발효조는 열지 않도록 합니다.



기포가 형성된 후는 사용금지
기포 완전 제거 후 사용할 것

비스듬히 누워서도 안됨

올바른 사용방법

7 병입하기

- 1 내압용 페트병과 뚜껑을 깨끗히 소독한 후 물기가 없도록 잘 털어줍니다.
- 2 발효조 뚜껑을 열어 이물질이 없는지 확인합니다.
- 3 이물질이 없으면 페트병에 7~9g의 설탕을 넣습니다.
- 4 페트병의 어깨부분까지 영비어를 담고 병을 찌그르트린 후, 페트병에 공기가 없도록 하여 뚜껑을 잠급니다.
- 5 탄산화를 7~10일정도 합니다.
 - 탄산화는 맥주에 탄산을 만들기 위한 작업입니다.
 - 탄산화 중 생기는 페트병 밑의 슬러리는 효모 찌꺼기입니다.
 - 반드시 내압병을 사용하시기 바랍니다. 폭발 위험이 있습니다.



8 냉장 숙성

- 1 탄산화 시작 7~10일 후 병을 확인합니다.
- 2 병이 미지근한 콜라 정도의 단단함이 있으면 탄산화가 끝난 것입니다.
- 3 탄산화가 끝난 맥주는 냉장고로 이동하여 냉장숙성을 시작합니다.
- 4 7일정도 후 부터 마셔도 되며 가능하면 한달 이상 냉장숙성을 거치면 맛이 훨씬 부드럽고 좋아집니다.
 - 맥주를 겁에 따를 때 페트병 밑에 있는 슬러리와 최대한 섞이지 않도록 하며 섞이면 효모취가 올라옵니다.

