

# Домашнее пиво - напиток этого лета!

Пиво в Эстонии пили с незапамятных времен. Дешевый и простой способ изготовления домашнего пива - из солодового экстракта или мальтозы. Предлагаем Вам рецепт этого напитка.

Содержимое бутылки растворить в 6-8 литрах воды, нагретой до 45°. Дать остыть до комнатной температуры, добавить дрожжи, предварительно смешанные с 15-20 г сахара. Ёмкость с пивом накрыть легкой тканью (например, марлей), дать постоять в прохладном месте одни сутки.

По желанию можно добавить хмель, который можно найти в аптеках. Хмель, определяющий вкус пива, вносят в начале варки, а незадолго до ее окончания или во время фильтрации добавляют порцию, обеспечивающую аромат.

Крепость напитка можно определить, попробовав сусло. Когда пиво станет достаточно крепким, закройте ёмкость и поставьте в прохладное место. Пить пиво можно уже через пару дней.

Для вкуса можно добавить настойку из ягод можжевельника, мяту или имбирь. Все специи следует добавлять в самом начале в теплую воду.



## Чтобы праздник удался!

RAKVERE PÖLLUMAJANDUSTEHNKA OÜ  
Puiestee 2, 44201 Sõmeru, Lääne-Virumaa.  
Тел. 327 0868, 527 8308,  
факс 327 0860

rpmt@rpmt.ee, maltoosa@rpmt.ee  
www.rpmt.ee  
В продаже: ETK, Kaupmees ja Co,  
Grossi Toidukaubad