

KIT 'LUX'

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ:

1 x Συσκευασία 1,7kg μείγματος βύνης τύπου LAGER

για την παρασκευή 23lt μπίρας.

1 x Κάδος πλαστικός 33lt με κάνουλα και ζυμωτή για την ζύμωση της μπίρας.

1 x Κάδος πλαστικός 33lt για την μετάγγιση της μπίρας και την εμφιάλωση.

1 x Σπάτουλα ανάμιξης.

1 x Συσκευασία αποστειρωτικού metabisulphite 250g.

1 x Αυτοκόλλητο θερμομέτρο

1 x Πυκνόμετρο με διαβάθμιση μπίρας.

1 x Δοκιμαστικό σωλήνα για το πυκνόμετρο.

1 x Εμφιαλωτικό αυτόματο με σκληρό σωλήνα.

1 x Σωλήνα μετάγγισης.

1 x Βούρτσα καθαρισμού μπουκαλιών.

1 x Ταπωτικό για τσιγγάκια (μεταλλικές τάπες) τύπου GRETA.

1 x Συσκευασία 100 τμχ. τσιγγάκια (μεταλλικές τάπες).

1 x Οδηγίες χρήσης στα Ελληνικά.



INTERNATIONAL BEERS



AUSTRALIAN PALE ALE

Το καμάρι της Αυστραλίας στο ποτήρι σας. Μία φρουτώδης μπίρα με άρωμα λουλουδιών. Εξισορροπημένη με μία ζωνρή πικράδα και εθιστική γεύση. Ιδανική για κάθε στιγμή. Κατά τη ζύμωση συνιστάται η χρήση 1kg Βελτιωτικού ζύμωσης No2 για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

Κωδ.: 45210 (1,7kg)



CANADIAN BLONDE

Με ωχρό χρώμα που θυμίζει στάχια. Μία μπίρα με φρέσκο και ζωνρό άρωμα βύνης και μία ιδέα πικάντικου λυκίσκου. Ελαφριά με πικρίζουσα γεύση βύνης στον ουρανίσκο. Ιδανική για το καλοκαίρι. Απολαύστε τη με ξηρούς καρπούς. Κατά τη ζύμωση συνιστάται η χρήση 1kg Βελτιωτικού ζύμωσης No 1 για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

Κωδ.: 45200 (1,7kg)



EUROPEAN LAGER

Η Ευρωπαϊκή Lager της Coopers φέρνει σπίτι σας τη γεύση των καλύτερων Lager της Βόρειας Ευρώπης. Σερβίριστε τη παγωμένη σε ψηλό και στενό ποτήρι με πλούσιο αφρό. Απολαύστε το άρωμα των βοτάνων και την ξεκάθαρη γεύση της. Κατά τη ζύμωση συνιστάται η χρήση 1kg Βελτιωτικού ζύμωσης 2 για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα. Αποθηκεύστε την τουλάχιστο 12 εβδομάδες στο μπουκάλι πριν την καταναλώσετε.

Κωδ.: 45300 (1,7kg)



MEXICAN

Το Μεξικό είναι μια χώρα με ζέση, ηγρασία και σκόνη. Για αυτό και οι Μεξικάνοι ξέρουν πως να ξεδιψούν. Η Coopers Mexican Cerveza συναγωνίζεται τις καλύτερες μπίρες που εξάγονται από το Μεξικό. Η μπίρα αυτή είναι ελαφριά, με φρέσκια και ξεκάθαρη γεύση. Σερβίρεται παγωμένη με μία φέτα lime ή λεμονιού. Κατά τη ζύμωση συνιστάται η χρήση 1kg Βελτιωτικού ζύμωσης 2 για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

Κωδ.: 45220 (1,7kg)

CLASSIC

DARK ALE

Η πρώτη επιλογή για όσους προτιμούν τις 'μελαχρινές'. Μια μπίρα με έντονο χρώμα που παραπέμπει σε μαόνι και κρεμώδη αφρό. Τα αρώματα ψημένης βύνης και η υποψία σοκολάτας προσδίδουν γεύση που γεμίζει τον ουρανίσκο. Αυτά εξισορροπούνται ιδανικά με το λυκίσκο που πικρίζει και αφήνουν μία ξηρή επίγευση. Απολαύστε την με ψητό της κατσαρόλας.

Κωδ.: 45050 (1,7kg)



REAL ALE

Με χρώμα έντονα χρυσαφί και γεμάτο αφρό. Μία μπίρα με ευχάριστο μείγμα φρούτων και βύνης στη μύτη. Γεμίζει τον ουρανίσκο αφήνοντας μια ευχάριστη πικράδα στη γεύση. Μια παραδοσιακή Coopers Ale! Απολαύστε την με χοιρινά.

Κωδ.: 45040 (1,7kg)



DRAUGHT

Το όμορφο ανοιχτό κίτρινο χρώμα της θα σας κερδίσει αμέσως. Μία μπίρα με πλούσιο άσπρο αφρό, φρουτώδες άρωμα και μία υποψία βύνης. Προκαλεί τον ουρανίσκο με το σώμα της, το ντελικάτο λυκίσκο και το ελαφρά πικρίζων τελείωμα της. Ακόμη και οι πλέον 'φαγμένοι' λάτρεις βαρελίσιας μπίρας θα την απολαύσουν χειμώνα καλοκαίρι. Δοκιμάστε τη με εξωτικά ασιατικά πιάτα.

Κωδ.: 45020 (1,7kg)



LAGER

Μία γνήσια Lager στο ποτήρι σας. Ξανθιά με χρυσαφίες ανταύγειες, ελαφρύ σώμα και λευκό αφρό. Με φινετσάτη βύνη και λεπτά αρώματα λουλουδιών. Το καθαρό της τελείωμα την κάνει πολύ ξεχωριστή στον ουρανίσκο. Μια Αυστραλέζικη μπίρα με στυλ και χαρακτήρα. Απολαύστε τη με finger-food.

Κωδ.: 45000 (1,7kg)



STOUT

Μπίρα με σκούρο καφέ χρώμα και έντονο αφρό που μοιάζει με κρέμα espresso. Με πλούσια αρώματα καφέ, σοκολάτας και δημητριακών. Γεμίζει εξαιρετικά τον ουρανίσκο με χαρακτηριστικά σκούρας βύνης. Οι τανίνες της βύνης σε συνδυασμό με την πικράδα του λυκίσκου δίνουν ένα ξηρό αποτέλεσμα. Μπορεί να καταναλωθεί φρέσκια ή και να παλαιωθεί για πολλά χρόνια στο κελάρι με εκπληκτικά αποτελέσματα.

Κωδ.: 45010 (1,7kg)



BITTER

Μοναδική Άγγλο-Σαξονική γεύση. Βαθύ χρυσαφί χρώμα και κρεμώδης αφρός. Εμφανή αρώματα φρούτων, κριθαριού, γεμάτο σώμα και σύνθετη γεύση βύνης. Όλα ισορροπημένα με πικρή επίγευση. Το περίπλοκο αυτό γευστικό αποτέλεσμα την καθιστά μοναδική, με δροσιστική και ποιοτική γεύση. Δεν χρειάζεται να είναι ιδιαίτερα παγωμένη κατά το σερβίρισμα. Απολαύστε την με πλατώ αλλαντικών.

Κωδ.: 45030 (1,7kg)



ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ 123, 263 35, ΠΑΤΡΑ
ΤΗΛ.: 2610 641.642, FAX: 2610 641.641

e-mail: info@prapopoulos.gr
<http://www.prapopoulos.gr>



ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ 1862

Ο Thomas Coopers, ιδρυτής της εταιρίας που παραμένει οικογενειακή μέχρι και σήμερα, κατάφερε να φτιάξει μια αυτοκρατορία μπίρας παρά τις αντίξοες συνθήκες της εποχής. Οι απόγονοι του σήμερα, αφιερώνουν τις πιο ξεχωριστές μπίρες που παράγει η εταιρία προς τιμήν του προπάππου τους. Η σειρά Thomas Coopers Brewmaster Series είναι ζωντανή απόδειξη πως η γενιά στο τιμόνι της εταιρίας σήμερα, συμμερίζεται πλήρως το μεράκι και την φαντασία των προγόνων της.

HERITAGE LAGER

Με πλούσιο χρυσαφί χρώμα, ιδανική παραγωγή αφρού και εκλεκτό Ευρωπαϊκό αρωματικό λυκίσκο που επικρατεί. Μεστή γεύση και αρκετή ποσότητα πικράδας ώστε το τελικό αποτέλεσμα να είναι ξεκάθαρο. Πρόκειται για μια μπίρα εξαιρετική η οποία δεν μπορεί να περάσει απαρατήρητη. Κατά τη ζύμωση συνιστάται η χρήση 1,5kg Thomas Coopers Light Malt Extract για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.
Κωδ.: 45180 (1,7kg)



INDIA PALE ALE

Ο Thomas Coopers παρασκεύαζε την εν λόγω μπίρα από το 1868. Η μπίρα αυτή αναδεικνύει όλα τα ξεχωριστά χαρακτηριστικά που ορίζει η ονομασία προελεύσεώς της (IPA). Μια δυνατή Ale με χαρακτήρα και υψηλά επίπεδα λυκίσκου. Κατά τη ζύμωση συνιστάται η χρήση 0,5kg 'Light Dry Malt' και 300g δεξτρόζης ή ζάχαρης για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.
Κωδ.: 45060 (1,7kg)



PILSENER

Μπίρα ανοικτού αχυρένιου χρώματος, με έντονο και πικάντικο άρωμα λόγω του λυκίσκου τύπου Saaz (Τσεχία) που περιέχει. Ζωηρή και διαυγής με πικρίζουσα γεύση. Η Pilsener του Thomas Coopers παρασκευάζεται από ωχρή (pale) βύνη, κριθάρι, πικρίζων λυκίσκο και αρωματικό λυκίσκο Saaz. Ζυμώνστε τη σε χαμηλές θερμοκρασίες (<21°C) με την ειδική μαγιά της. Χρησιμοποιήστε 0,5kg Light Dry Malt και 300g δεξτρόζης ή ζάχαρης για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.
Κωδ.: 45090 (1,7kg)



WHEAT

Μια ωχρή (pale) και θολή μπίρα με απολαυστικό κρεμώδη αφρό που ξεδιψάει λόγω του ανθρακικού και της σπιράδας της. Οι μπίρες τύπου Wheat είναι γνωστές στην Ελλάδα ως Λευκές (Weiss). Παρασκευάζεται από εκλεκτό βυνοποιημένο σιτάρι, ωχρό κριθάρι και επιλεγμένες ποικιλίες λυκίσκου. Οι μπίρες Wheat θεωρούνται από πολλούς ως οι 'σαμπάνιες' του κόσμου της μπίρας. Κατά τη ζύμωση συνιστάται η χρήση 0,5kg Light Dry Malt και 300g δεξτρόζης ή ζάχαρης για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.
Κωδ.: 45070 (1,7kg)



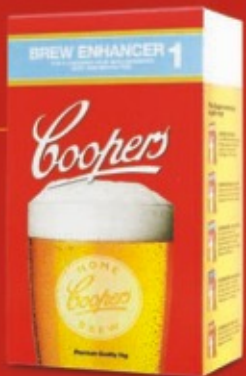
ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΖΥΜΩΣΗΣ

Βελτιώστε την ποιότητα της μπίρας σας με τα ειδικά βελτιωτικά της Coopers. Προορίζονται ως αντικαταστάτες της λευκής ζάχαρης εμπορίου. Αισθανθείτε ελεύθεροι να προσμίξετε τα προϊόντα αυτά μέχρι να φτιάξετε το χαρμάνι που ταιριάζει καλύτερα στον δικό σας ουρανίσκο.

ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΖΥΜΩΣΗΣ Νο1

Περιέχει δεξτρόζη και μαλτόζη, ουσίες οι οποίες αντικαθιστούν την ζάχαρη εμπορίου και αναδεικνύουν την γεύση και το σώμα της μπίρας σας. Η δεξτρόζη θα ζυμωθεί εξ ολοκλήρου χωρίς να αφήσει κατάλοιπα γλυκιάς γεύσης ενώ η μαλτόζη επειδή δεν ζυμώνεται σημαντικά την γεύση, το σώμα και τον αφρό της μπίρας.

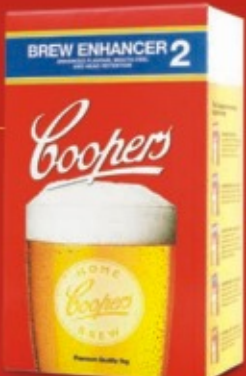
Προτείνεται για τις πιο ελαφριές μπίρες όπως η Lager, Draught και Pilsener.
Κωδ.: 45310 (1kg)



ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΖΥΜΩΣΗΣ Νο2

Περιέχει δεξτρόζη, μαλτόζη και αποξηραμένη βύνη (light dry malt), ουσίες οι οποίες αντικαθιστούν την ζάχαρη εμπορίου και αναδεικνύουν την γεύση και το σώμα της μπίρας σας. Η δεξτρόζη θα ζυμωθεί εξ ολοκλήρου χωρίς να αφήσει κατάλοιπα γλυκιάς γεύσης ενώ η μαλτόζη επειδή δεν ζυμώνεται θα βελτιώσει σημαντικά την γεύση, το σώμα και τον αφρό της μπίρας. Η αποξηραμένη βύνη (LDM) είναι 100% ωχρή βύνη. Θα βελτιώσει περαιτέρω το σώμα της μπίρας και θα προσδώσει μία πιο βαθιά γεύση βύνης στην μπίρα σας.

Ενδείκνυται για όλες τις γεύσεις μπίρας στις οποίες προτιμούμε να έχουμε μία πιο μεστή και βαθιά γεύση βύνης.
Κωδ.: 45315 (1kg)



ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΗ ΒΥΝΗ (LDM)

Παρασκευάζεται από 100% συμπτυκνωμένη βύνη Coopers (malt extract). Χρησιμοποιώντας το προϊόν αυτό έχετε τη σιγουριά ότι προσθέτετε μόνο καθαρή και αγνή ωχρή (pale) βύνη στη μπίρα σας. Χρησιμοποιώντας light dry malt θα βελτιώσετε την μπίρα σας σε όλους του τομείς: Σώμα, άρωμα και αφρό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλα τα είδη μπίρας και ιδιαίτερα με τις μπίρες International, Premium και Brewmaster.
Κωδ.: 45305 (500g)



Ο ΚΥΚΛΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΣΠΙΤΙΚΗΣ ΜΠΥΡΑΣ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΒΥΝΗΣ

Αναμίξτε το περιεχόμενο της κονσέρβας (μείγμα βύνης 1,7kg) με 22lt νερό και 1kg ζάχαρη (και/η με βελτιωτικό εφ' όσον το επιθυμείτε) μέσα στον κάδο ζύμωσης. Ανακατέψτε καλά με την σπάτουλα. **Προσοχή: Είναι απαραίτητο να έχετε αποστειρώσει όλο τον εξοπλισμό που θα χρησιμοποιήσετε.**



ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΖΥΜΩΣΗΣ

Προσθέστε την μαγιά όταν το μείγμα θα βρίσκεται σε θερμοκρασία μεταξύ 21°C και 27°C (εξαιρείται η Pilsener 13°C - 21°C). Η ζύμωση ξεκινάει αμέσως και θα διαρκέσει 5-8 ημέρες.



ΖΥΜΩΣΗ

Η ζύμωση είναι μια φυσική διαδικασία μέσω της οποίας η μαγιά μετατρέπει τη ζάχαρη σε διοξείδιο του άνθρακα και αλκοόλ. Ελέγξτε την πρόοδο της ζύμωσης με το ειδικό όργανο, το πυκνόμετρο.



ΜΕΤΑΓΓΙΣΗ

Όταν ολοκληρωθεί η ζύμωση μεταγγίστε το μείγμα από τον κάδο ζύμωσης στον κάδο εμφιάλωσης. Έτσι θα απομονωθεί το μείγμα από τα κατακάθια και τα υπολείμματα της ζύμωσης.



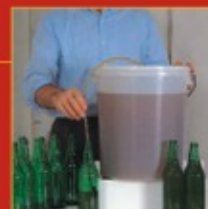
ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΑ ΖΥΜΩΣΗ

Μετά την μετάγγιση προσθέστε άλλα 180g ζάχαρης διαλυμένα σε ελάχιστο χλιαρό νερό στο μείγμα και ανακατέψτε καλά. Η λιγιστή αυτή ζάχαρη θα ξεκινήσει μια δευτερεύουσα ζύμωση εντός των μπουκαλιών (εμπλουτισμός με CO₂).



ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

Χρησιμοποιήστε καλά πλυμένα και αποστειρωμένα μπουκάλια μπίρας. Εμφιαλώστε την μπίρα με το αυτόματο εμφιαλωτικό και κλείστε τα μπουκάλια είτε με σιγγάκια και το ειδικό ταπωτικό εργαλείο είτε με μηχανικές τάπες. Ανακινήστε ελαφρά.



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Τοποθετήστε τα μπουκάλια σε δροσερό και σκοτεινό μέρος. Η μπίρα σας θα είναι έτοιμη μετά από 15 ημέρες παραμονής στο μπουκάλι. Η γεύση της όμως θα συνεχίσει βελτιώνεται για κάθε επιπλέον ημέρα παραμονής της στο μπουκάλι. Δοκιμάστε τη και μετά από 3-8 μήνες, θα εκπλαγείτε με το πόσο θα έχει βελτιωθεί!



ΕΙΣ ΥΓΕΙΑΝ!!

Coopers

HOME BREW



Φτιάξε μπίρα στο σπίτι
εύκολα και απλά!

