









การหมัก

หลังจากที่เราปล่อยน้ำเบียร์ผ่านสายยางลง
มาที่ถังหมักแล้ว ซึ่งต้องเป็นน้ำเบียร์ที่ผ่าน
การ cool down แล้วเท่านั้น มิเช่นนั้น ยีสต์
จะตายในทันที

เราก็ฉีกซองยีสต์ แล้วโรยลงบนผิวของ
น้ำเบียร์ให้กระจายๆ อย่าให้จับตัวเป็น
ก้อน ปิดฝาถัง ติดตั้งแอร์ล็อค

เอาน้ำที่มี Star San ใส่ลงไปในแอร์ล็อค
แล้วนำเข้าตู้เย็น ที่กำหนดอุณหภูมิไว้ 18
องศาเซลเซียส

กระบวนการหมักนี้ต้อง
ทิ้งไว้ 10 วัน

Stop

