

przyciem raz jeszcze ostrzegamy, aby dla niezakwaszenia się zacieru przekonać się, czy odpływ należycie idzie, i w razie przeciwnym, czop poprawić, a gdyby odpływający odwar okazał się bardzo essencjonalny, można jeszcze przez zacier dobrze ciepłej wody przelać. Gdy już nakoniec wszystko dostatecznie zciekło, wlać ten odwar w kocioł i wciąż szumując przegotować, bacząc aby się nie przypaliło, co bardzo łatwo z powodu essencjonalności odwaru nastąpić może. Skoro szumowanie skończone, zestawić kocioł z ognia, pozwolić brzęczce wystygnać i znów przez zacier powoli tak wystygniętą przelewać. Pół garnca lekko nałożonego chmielu nalać wodą i od zagotowania gotować godzinę, a nawet można dłużej, potem przestudzić go i tak z łebkami jak się gotował wlać w brzęczkę. Wtedy powinno być przygotowane pół kwarty dobrych nie starych drożdży, to zmieszawszy z pół garncem tak schłodzonej brzęczki, jak w lecie woda, trzeba zostawić w spokoju aż robić zaczną. Co gdy nastąpi, wlać drożdże do wszystkiej brzęczki, która jak wiemy, już wychłodniętą zupełnie być powinna i przemieszawszy, przez noc w niebardzo ogrzaniem miejscu zostawić. Gdyby drożdże rość nie chciały, można naczynie z brzę-

czką przykryć, jeżeli zaś są dobre, nie trzeba, gdyż bardzo w czasie roboty pamiętać trzeba, aby zakwaszenia nie dopuścić. Jak również nie trzeba nigdzie odstąpić od tego gdzie w przepisie jest wspomniane o przestygnięciu, gdyż zaparzenie szczególniej drożdży, całą robotę niemniej zepsuje. Na drugi dzień zaraz z rana piwo przez nowy przetak przecedzić, wlać w beczkę i jak zwykle pozwoliwszy mu wyrobić, zbutelkować. Tak wierzchnie jak spodnie drożdże z takiego piwa otrzymane, są dobre do nowego robienia piwa, jak również i do pieczenia ciasta. Korki do butlowania należy zagotować, aby zupełnie zmiękły, gdyż na dokładném zakorkowaniu zależy dobroć każdego piwa. Po zbutelkowaniu piwo kłaść w piasek, a po dziesięciu dniach poustawiać butelki w tymże piasku, gdyż przez dłuższe leżenie wysadziłoby korki. Warunki te stosują się do każdego piwa. Piwo jałowcowe, bardzo przez niektóre osoby lubione i zdrowe, robi się zupełnie tym sposobem co poprzednie, tylko zamiast 16 garncy słodu, bierze się go tylko 8, a 8 garncy przesrutowanego jałowcu.