



Набор рассчитан для приготовления 25 литров пива

### Состав набора

Солод:

- Солод ячменный светлый PALE-ALE - 2 кг
- Солод ячменный светлый Pilsner - 2 кг
- Солод ячменный светлый Венский - 1 кг

Хмель:

- Хмель гранулированный HERKULES 20 г
- Хмель гранулированный SAAZ - 20 г

Дрожжи:

- Дрожжи сухие пивные A05 TM «Своя Кружка»

Осветлитель:

- «Ирландский мох» - 1 таблетка

Глюкоза:

- Декстроза - 200 г

### Температурные паузы

- 38°C - 10 минут
- 55°C - 20 минут
- 65°C - 40 минут
- 75°C - 30 минут
- 78°C - 5 минут

### Необходимое оборудование

- Пивоварня на 50 л или кастрюля на 50 л с фальшдном и крапом
- Бродильная емкость на 35 л с гидрозатвором и крапом
- Ареометр или рефрактометр
- Термометр
- Мешочек для солода и хмеля
- Чиллер для охлаждения
- Деревянная ложка с ручкой 50 см

### Количество воды

- Заторная - 25 литров
- Промывочная - 15 литров

### Инструкция

**Этап 1: Дезинфекция**

- Обработайте инвентарь (пивоварню и бродильный бак) заранее подготовленным дезинфицирующим раствором
- Выдержите 10-15 минут
- Хорошо промойте проточной водой

**Этап 2: Затириание**

- Налейте в пивоварню 25 литров воды
  - Нагрейте воду до 38°C. Добавьте зерно
  - Для легкого изъятия дробины, зерно можно закладывать в специальное приспособление для варки солода
- Выдержите температурные паузы:
- 38°C - 10 минут (кислотная пауза)
  - 55°C - 20 минут (белковая пауза)

- 65°C - 40 минут (мальтозная пауза)
- 75°C - 30 минут (декстриновая пауза)
- Сделайте йодную пробу. Добавьте каплю йода в сусло, если йод не синее (йодная проба отрицательная) - осахаривание завершено. Положительный результат йодной пробы означает, что паузу нужно продлить до момента получения отрицательного результата пробы
- 78°C - 5 минут (мэш аут)
- Извлеките дробину
- Промойте дробину заранее подготовленной промывочной водой 78°C объемом 15 л

**Этап 3: Кипячение**

- Общее время кипячения 90 минут
- Хмель HERKULES внесите в пивоварню за 60 минут до конца кипячения
- Осветлитель «Ирландский мох» внесите в пивоварню за 15 минут до конца кипячения
- Хмель SAAZ внесите в пивоварню за 15 минут до конца кипячения

- Чтобы избежать дальнейшей фильтрации, хмель можно закладывать в специальное приспособление для варки хмеля

**Этап 4: Охлаждение**

- Охладите сусло до 25-27°C с помощью чиллера или охлаждающей ванны

**Этап 5: Брожение**

- В чистую емкость для брожения перелейте сусло
- Равномерно засейте поверхность сусла дрожжами. Для лучшего старта брожения дрожжи рекомендуется предварительно обводнить.
- Герметично закройте крышку емкости для брожения, установите гидрозатвор
- Оставьте сусло бродить в темном месте при температуре 16-22°C
- Общее время брожения составит 7-14 дней (иногда дольше)

**Примечание:** Момент окончания брожения определяется только средствами измерения (ареометр, рефрактометр и т.д.). Отсутствие пузырьков в гидрозатворе **НЕ ЯВЛЯЕТСЯ** показателем окончания процесса брожения

**Этап 6: Розлив**

- Добавьте в чистые бутылки декстрозу (1 чайную ложку на 1 литр пива)
- Плотнo закупорьте бутылки для карбонизации на 5-7 дней при температуре основного брожения. Время карбонизации также может проходить более длительное время
- Переместите бутылки в прохладное место для созревания на 14-21 день (в отдельных случаях возможно увеличить время созревания до 2-3 месяцев)

**Этап 7: Пиво готово!**

**НАСЛАЖДАЙТЕСЬ!**