

Заметки.

Параметры	Показатели	Параметры	Показатели
Начальная плотность		Цветность	
Конечная плотность		Горечь	
Алкоголь		Прочее	

Дата	Температура	Примечание	Дата	Температура	Примечание

Примечание: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## ИНСТРУКЦИЯ по приготовлению

# PALE-ALE

Зерновой набор



Набор рассчитан для приготовления 24 литра пива

### Состав набора

Солод:

Солод ячменный светлый PALE-ALE - 3 кг.

Солод ячменный светлый Венский - 2 кг.

Хмель:

Хмель гранулированный NORTHERN BREWER - 20 г.

Хмель гранулированный HERSBRUCKER - 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

57°C - 20 минут

66°C - 40 минут

75°C - 30 минут

78°C - 5 минут

### Необходимое оборудование

Пивоварня на 50 л или кастрюля на 50л с фальшдном и краном

Бродильная емкость на 35 л с гидрозатвором и краном

Ареометр или рефрактометр

Термометр

Мешочек для солода и хмеля

Чиллер для охлаждения

Деревянная ложка с ручкой 50 см

### Количество воды

Заторная - 20 литров

Промывочная - 12 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: Затираание.

- Налейте в пивоварню 20 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)
  - 57°C - 20 минут (белковая пауза)

- 66°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 12 л.

#### Этап 3: Кипячение.

Общее время кипячения 90 минут

- Хмель NORTHERN BREWER внесите в пивоварню в начале кипячения.

- Осветлитель «Ирландский мох» внесите в пивоварню за 15 минут до конца кипячения.

- Хмель HERSBRUCKER внесите в пивоварню за 10 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)

- Плотно 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!**