

Заметки.

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

Дата	Температура	Примечание	Дата	Температура	Примечание

Примечание: _____



ИНСТРУКЦИЯ
по приготовлению

Пшеничное
Зерновой набор



Набор рассчитан для приготовления 25 литров пива.

Состав набора

Солод:

Солод Пшеничный пивоваренный - 3 кг.

Солод ячменный светлый PALE-ALE - 2 кг.

Хмель:

Хмель гранулированный CASCADE - 20 г.

Хмель гранулированный MANDARINA BAVARIA - 20 г

Дрожжи:

Дрожжи сухие пивные WHEAT W 43 «Своя Кружка»

Глюкоза:

Декстроза - 200 г

Температурные паузы

66°C - 60 минут

72°C - 20 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

Заторной - 21 литров

Промывочной - 15,4 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 21 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:
 - 66°C - 60 минут (мальтозная пауза)
 - 72°C - 20 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 момент получения отрицательного результата пробы.
- 78°C - 5 минут (мэш аут)
- Извлеките дробину.
- Промойте дробину заранее подготовленной промывочной водой 78°C Объемом 15,4 л

Этап 3: Кипячение.

- Хмель CASCADE внесите в пивоварню за 60 минут до конца кипячения.
- Хмель MANDARINA BAVARIA внесите в пивоварню за 5 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 тёмном 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!