

Заметки.

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

Дата	Температура	Примечание	Дата	Температура	Примечание

Примечание: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



# ИНСТРУКЦИЯ

по приготовлению

## STOUT

Зерновой набор



Набор рассчитан для приготовления 20 литра пива

## Состав набора

Солод:

- Солод ячменный светлый PILSNER - 3 кг.
- Солод ячменный светлый PALE-ALE - 1,5 кг.
- Солод ячменный Шоколадный - 0,5 кг.

Хмель:

- Хмель гранулированный TRADITION - 20 г.
- Хмель гранулированный PERLE - 20 г

Дрожжи:

- Дрожжи сухие пивные A12 TM «Своя Кружка»

Глюкоза:

- Декстроза - 200 г

## Температурные паузы

- 40°C - 15 минут
- 55°C - 20 минут
- 65°C - 30 минут
- 72°C - 20 минут
- 78°C - 10 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 - 18 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 18 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:
  - 40°C - 15 минут (кислотная пауза)
  - 55°C - 20 минут (белковая пауза)

- 65°C - 30 минут (мальтозная пауза)

72°C - 20 минут (декстриновая пауза)

- Сделайте йодную пробу. Добавьте каплю йода в сусло, если йод не синееет ( йодная проба отрицательная) - осахаривание завершено. Положительный результат йодной пробы означает, что паузу нужно продлить до момента получения отрицательного результата пробы.

- 78°C - 10 минут (мэш аут)

- Извлеките дробину.

- Промойте дробину заранее подготовленной промывочной водой 78°C Объемом 12 л.

### Этап 3: Кипячение.

Общее время кипячения 80 минут

- Хмель TRADITION внесите в пивоварню в начале кипячения.

- Хмель PERLE внесите в пивоварню за 20 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!**