

Набор для приготовления «Виски Торфяной»

Комплектация набора:

1. Солод Виски Лайт (окуренный торфом): 8 кг.
2. Спиртовые дрожжи Bragman Whisky: 72 гр.
3. Этикетки самоклеющиеся: 6 шт.
4. Чипсы из американского дуба «Медиум» - 10 гр.
5. Инструкция.

Необходимое оборудование:

1. Сусловарочный бак или другая емкость.
2. Лопатка (веселка) для перемешивания.
3. Средства для дезинфекции оборудования (Део-хлор или Star San).
4. Емкость для брожения с гидрозатвором.

Перед подготовкой инвентаря, оборудования и ингредиентов рекомендуется прочитать инструкцию!

Инструкция:

1-й этап: Дезинфекция оборудования.

- Вымыть и продезинфицировать оборудование с помощью специальных моющих средств: Део-хлор, Star San или 70% раствором спирта.
- Тщательно ополоснуть оборудование (при применении Star San или 70% раствора спирта, ополаскивать не надо).

Примечание: Дезинфекция оборудования проводится перед каждым приготовлением продукта.

1-й этап: Подготовка сусла (рекомендации разработаны для тех, кто не имеет сусловарочных котлов и пивоварен).

- Налить в котел (кастрюлю) или емкость для брожения 32 литра подготовленной (фильтрованной или бутилированной) воды.
- Довести воду до температуры 70 °С и перелить в ёмкость для брожения. Можно налить в ёмкость для брожения, хорошо нагретую воду в кастрюле, и довести её до

нужной температуры при помощи кипятильника (кипятильник не должен касаться стенок полиэтиленовой ёмкости). Можно использовать одну и ту же ёмкость для нагрева и затирания солода. Предварительно небольшим объемом горячей воды, нужно проверить, выдержит Ваша ёмкость температуру 70 °С. Если Ваша ёмкость мала, можно затереть солод в два захода.

- Высыпать солод из набора в ёмкость и перемешать. Температура воды должна понизиться до 65 °С. Нужно выдержать температурную паузу 1,5-2,5 часа (можно 3 часа, хуже не будет, этого времени достаточно для полного осахаривания солода). Для этого нужно «укутать» ёмкость в одеяло, для поддержания нужной температуры (эффект термоса). Периодически раз в 30 минут, можно перемешивать затор (на Ваше усмотрение).

- После можно сделать йодную пробу. Наливаем в блюдце (чашку и т.д.) сусло и добавляем туда капельку йода. Если крахмал не осахарился, то мы увидим фиолетовый «шлейф», а если все прошло удачно, то его не будет. Для понимания, можно сделать йодную пробу до температурной паузы.

- Как только закончилось осахаривание солода, необходимо начать фильтрацию сусла и промывку дробины подготовленной водой. Промывка делается для того что бы максимально забрать все сахара с солода. Но можно сбродить сусло вместе с дробинкой и фильтрацию провести перед перегонкой. В качестве фильтра можно использовать сито или нейлоновый мешок.

- Остудить сусло до температуры не выше 30 °С (желательная температура 24–26 °С). Это можно сделать разными способами: при помощи чиллера (быстро и удобно), вынести ёмкость на холод или положить в сусло пэт бутылки, наполненные водой и предварительно замороженные в лед в морозильнике.

- **Нужно учесть один очень важный момент!** Охлажденное сусло не должно стоять, так как растительные сахара это лакомое «блюдо» для бактерий! Сусло может забродить на диких дрожжах, а это не правильно! Нужно максимально быстро остудить сусло и внести дрожжи.

- Добавить в сусло дрожжи из набора. Температура должна быть не более 30 °С, это поможет избежать гибель дрожжей!

Примечание: для сравнения можно замерить ареометром для сахара, начальную плотность сусла.

- Тщательно перемешать.

- Плотно закрыть крышку емкости для брожения.

- Установить в крышке гидрозатвор.

2-й этап: Брожение.

- Оставить емкость на брожение на 3–7 дней.
- На третий день можно проверить плотность ареометром для сахара. В идеале, для перегонки нужен результат – 0, допускается 2–3 единицы.
- После как затор выбродит, дать браге отстояться 3–7 дней для лучшего осаждения дрожжей и осветления. Если есть возможность выставить на холод, то процесс пройдет быстрее.

3-й этап: Перегонка.

- Перегонять не менее 2-х раз.

Примечание: брага сильно пенится, поэтому рекомендуется при перегонке заполнять дистиллятор не более чем на 60% или использовать пищевой пеногаситель.

- После двойной перегонки необходимо разбавить дистиллят до 38% (или на свое усмотрение).
- По своему усмотрению добавьте дубовые чипсы для выдержки.

Дерзайте – все в Ваших руках!!!