

Набор «Рижское пиво».

Комплектация набора:

1. Солод: Пилсен.
2. Хмель: Подвязный.
3. Дрожжи пивоваренные, 10 гр.
4. Декстроза, 250 гр.
5. Инструкция.

Отдельно приобретаются:

1. Заторный бак (термоконтейнер, кастрюля) 35 л.
2. Лопатка для перемешивания.
3. Термометр.
4. Йод.
5. Емкость для сбора сусла.
6. Варочный бак (любая эмалированная кастрюля, бак из нержавеющей стали) не менее 35 л.
7. Чиллер для охлаждения сусла.
8. Сифон для перелива сусла.
9. Емкость для брожения.
10. Средства для дезинфекции оборудования (Део-хлор или Star San).
11. Бутылки для розлива.
12. Мешочек для варки хмеля и солода, 4 шт.
13. 27–30 литров подготовленной (фильтрованной или бутилированной) воды.
14. Весы ценой деления 0,1 гр.

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%-й раствор спирта.
- Тщательно ополоснуть оборудование.

Примечание: не используйте домашние моющие средства и составы! Дезинфекция оборудования проводится перед каждым приготовлением продукта.

2-й этап: Затираание.

- Вылить 18 литров подготовленной (фильтрованной или бутилированной) воды, температура которой 65 °С, в заторный бак.
- Добавить в воду солод из набора, температура затора должна установиться на уровне 63 °С. При необходимости скорректировать температуру доливом горячей или холодной воды.

Примечание: для облегчения дальнейшей промывки дробины и фильтрации продукта необходимо использовать специальный мешочек для варки солода.

- На температуре 63 °С выдержать паузу в 30 минут.
- Нагреть содержимое заторного бака до температуры 72 °С. Выдержать на данной температуре паузу в 40 минут.
- Необходимо сделать йодную пробу, для этого: смешать каплю йода с каплей суслу. Если йодная проба отрицательная (йод НЕ синееет) – осахаривание завершено. Если йодная проба положительная (йод синееет) – нужно продлить температурную паузу до момента, пока проба не станет отрицательной.
- Нагреть содержимое заторного бака до температуры 78 °С. Выдержать на данной температуре паузу в 10 минут.

Примечание: за 15–20 минут до конца этапа затираания необходимо подготовить промывочную воду. Для этого: взять примерно 12–14 литров чистой воды (фильтрованной или бутилированной) и нагреть ее в отдельной емкости до температуры 80–90 °С.

3-й этап: Фильтрация.

- Необходимо отфильтровать сусло. Если для этого используется кран в заторном баке, то сусло нужно спускать по силиконовому шлангу, минимизируя контакт с воздухом.
- Как только при фильтрации сусла оголяется дробина (вываренный солод), необходимо начать ее постепенную промывку ранее подготовленной водой (температура которой примерно 80 °С).
- Пролить воду до тех пор, пока объем отфильтрованного сусла не достигнет 26 литров.

4-й этап: Кипячение.

- Довести сусло до кипения (общее время кипячения составляет 60 минут).
- Сразу после начала кипячения добавить 50 грамм хмеля Подвязный из набора.
- За 30 минут до окончания кипячения добавить 25 грамм хмеля Подвязный из набора.
- За 5 минут до окончания кипячения добавить 25 грамм хмеля Подвязный из набора.

Примечание: чтобы в дальнейшем избежать фильтрации всего продукта необходимо использовать специальный мешочек для хмеля.

5-й этап: Брожение.

- Охладить сусло до 20 °С, перелить в бродильный бак.
- Высыпать в бродильный бак дрожжи.

Важно! Температура сусла должна быть НЕ БОЛЕЕ 25 °С, это поможет избежать гибель пивных дрожжей.

Примечание: перед добавлением дрожжей можно сделать их регидратацию (обводнение). Для этого нужна любая чистая емкость 200–300 миллилитров заполненная наполовину кипяченой водой, температура которой 22–25 °С. Аккуратно высыпать в воду дрожжи, не перемешивая их. Постепенно дрожжи опустятся на дно (15–30 минут). После полученную дрожжевую суспензию добавить в емкость для брожения.

Примечание: во время всего периода брожения необходимо поддерживать температуру сусла на уровне 20 °С. Если это невозможно, то нужно учитывать диапазон температур

работы дрожжей (18–25 °С) и не выходить за их пределы во избежание затухания брожения или, наоборот, гибели дрожжей.

- Плотнo закрыть крышку емкости для брожения.
- Установить в крышке гидрозатвор, наполнив его наполовину кипяченой водой.

6-й этап: Розлив.

- По окончании дображивания необходимо разлить молодое пиво по бутылкам при помощи сифона и добавить декстрозы по 7–8 грамм на литр пива.

7-й этап: Дегустация.

- Через четыре недели необходимо продегустировать пиво.

Дерзайте – все в Ваших руках!!!