

Ароматная Дымка

Для пивоварни «Хмельница» 37л

Описание:

Варим Американский пэйл эль. Насыщенный, плотный и хорошо карбонизированный и главное ароматный

Планируемая начальная плотность (по ареометру): 12 °P

Планируемая конечная плотность (по ареометру): 3 °P

Алкоголь: 5.5 %

Расчётная Горечь: 26 IBU

Расчётная Цветность: 10 SRM

СОСТАВ НАБОРА «АРОМАТНАЯ ДЫМКА»:

Солод:

Базовый ячменный, Специальный солод 3-х видов

Пэйл Эль- 3.300 гр

Карамельный 150- 700гр

Карамельный 50- 700гр

Общая засыпь – 4.7 кг

Хмель:

20 гр Каскад (США) - в гранулах, α -к.=7.6% | Внесение в котел за 80 мин. до конца кипячения.

5 гр Каскад (США) - в гранулах, α -к.=7.6% | Внесение в котел за 30 мин. до конца кипячения.

20 гр Каскад (США) - в гранулах, α -к.=7.6% | Внесение в котел за 10 мин. до конца кипячения.

20 гр Мандарина Бавария (Германия) - в гранулах, α -к.=7.2% | Внесение на вторичное брожение на 7 дн. выдержки.

Всего: 65

Дрожжи 10 гр.- Элевые универсальные

Параметры затирания

Метод затирания: Зерновой (настояное затирание)

Температурные паузы:

Белковая пауза : 58°C - 20 мин.

Осахаривание (настоя): 65°C - 60 мин.

Мэш аут (настоя): 78°C - 5 мин.

Потребность в воде:

Заторная вода: 18.9 л (гидромодуль 3.7 л/кг) | Промывная вода: 14.7 л (абсорбция зерна 1.1 л/кг) | Всего воды: 33.6 л

Время кипячения:

80 мин

Параметры карбонизации:

Карбонизировать рекомендуем суслом, отобранным после остужения в размере 10% от выхода.

Инструкция по использованию

В собранную пивоварню наливаем воду, забиваем параметры варки в программу по рецепту (или выбираем готовый рецепт в программе). Собираем каркас с мешком и засыпаем солод, когда прозвучит сигнал, собираем механизм перемешивания солода и устанавливаем в заторный бак. После прохождения всех температурных пауз фильтруем сусло в промежуточную емкость. Моем бак (если есть необходимость). Вливаем отфильтрованное сусло и продолжаем варку по рецепту. Кипятим сусло 90 мин. Вносим хмель по звуковому сигналу. За 20-30 мин погружаем чиллер для дезинфекции. Остужаем до температуры внесения дрожжей, переливаем в бродильную емкость, отбираем 10% сусла для последующей карбонизации, вносим дрожжи закрываем крышкой устанавливаем гидрозатвор. Процесс брожения проводим при оптимальной температуре для дрожжей 18-24 °C в течение 10-14 дней.

Карбонизация производится суслом, хранившимся в холодильнике в продезинфицированной емкости из расчета 10% от общего выхода.

В отбродившие сусло добавляем праймер (можно перемешать чистой ложкой) и оставляем на 30-60 минут для того чтобы дрожжи начали взаимодействие с сахарами.

Розлив и укупорку пива производим продезинфицированными инструментами в продезинфицированные бутылки.

Пиво можно употреблять через 10-14 дней после карбонизации

