

Венская Дымка

Для пивоварни "Хмельница" 37л

Описание:

Эль на венском солоде. Простое пиво. Все, кто возрастом под 40 и старше, в один голос говорят: "Вкус детства"

Планируемая начальная плотность (по ареометру): 11 °P

Планируемая конечная плотность (по ареометру): 3 °P

Алкоголь: 4.5 %

Расчётная Горечь: 14 IBU

Расчётная Цветность: 4.5 SRM

СОСТАВ НАБОРА «Венская Дымка»:

Солод:

Базовый ячменный 2 вида

Венский- 3.000гр

Пилзнер -2.000гр

Общая засыпь – 5 кг

Хмель:

15 гр | Ранний Московский (Россия) - в гранулах, а-к.=3.3% | Внесение в котел, кипятить 60 мин.

15 гр | Ранний Московский (Россия) - в гранулах, а-к.=3.3% | Внесение в котел, кипятить 15 мин.

Всего: 30 гр

Дрожжи 10 гр.- Элевые универсальные

Параметры затирания:

Метод затирания: Зерновой (настойное затирание)

Температурные паузы:

Белковая пауза (Прямой нагрев): 52°C - 20 мин.

Осахаривание (Прямой нагрев): 69°C - 60 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:

90 мин

Параметры карбонизации:

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

Так же можно применить декстрозу, глюкозу. 9-12 гр на 1 л отбродившего сусла.

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 бродительную емкость, отбираем 10% сусла для последующей карбонизации, вносим дрожжи закрываем крышкой устанавливаем гидрозатвор. Процесс брожения проводим при оптимальной температуре для дрожжей 18-24 °С в течение 10-14 дней.

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

В отбродившее 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

