

Пшеничная Дымка

Для пивоварни "Хмельница" 37л

Описание:

Варим обыкновенный вайцен.

Вайцен ферментированное пшеничное пиво верхового брожения

Насыщенный, плотный и хорошо карбонизированный.

По солодам классика. Немного добавили карамельного солода для насыщенного оранжевого цвета, вкуса она в такой засыпи особо не дает.

Начальная плотность (по ареометру): 12. °P

Конечная плотность (по ареометру): 3.5 °P

Алкоголь: 5.4 %

Расчётная Горечь: 14.7 IBU

Расчётная Цветность: 6.2 SRM

СОСТАВ НАБОРА «ПШЕНИЧНАЯ ДЫМКА»:

Солод:

Базовый пшеничный, Базовый ячменный, Специальный солод.

Пшеничный -3.000гр

Пилснер-2.000 гр

Карамельный (50)- 50 гр

Общая засыпь – 5.05 кг

Хмель:

8 гр. (10.3 IBU) | Наггет Халлертау (Германия) - в гранулах, α -к.=11% | Внесение в котел, кипятить 60 мин.

10 гр. (2.6 IBU) | Сааз (Чехия) - в гранулах, α -к.=4.16% | Внесение в котел, кипятить 15 мин.

10 гр. (1.3 IBU) | Сааз (Чехия) - в гранулах, α -к.=4.16% | Внесение в котел, кипятить 5 мин.

10 гр. (0.4 IBU) | Сааз (Чехия) - в гранулах, α -к.=4.16% | Внесение 0 мин.

Всего: 38 гр. (14.6 IBUs)

Дрожжи: Пшеничные универсальные- 10 гр.

Рецепт с полями для заметок пивовара.

Параметры затирания

Метод затирания: Зерновой (настоящее затирание)

Температурные паузы:

Белковая пауза (Прямой нагрев): 55°C - 20 мин.

Мальтозная пауза (Прямой нагрев): 63°C - 50 мин.

Декстриновая пауза (Прямой нагрев): 72°C - 20 мин.

Мэш аут (Прямой нагрев): 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:

90 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