

Темная Дымка

Для пивоварни "Хмельница" 37л

Описание:

Варим темное пиво - «Как раньше». Темное, средней плотности, с приятным послевкусием кофе.

Планируемая начальная плотность (по ареометру): 12 °P

Планируемая конечная плотность (по ареометру): 3 °P

Алкоголь: 5 %

Расчётная Горечь: 20 IBU

Расчётная Цветность: 28 SRM

СОСТАВ НАБОРА «ТЕМНАЯ ДЫМКА»:

Солод:

Базовый ячменный, Специальный солод 2-х видов

Пэйл Эль-4.500 гр

Карамельный(200)- 500гр

Шоколадный- 200гр

Общая засыпь – 5.2 кг

Хмель:

15 гр (9.9 IBU) | Традиционный (Германия) - в *гранулах*, *а-к.=6%* | Внесение в котел, кипятить 90 мин.

30 гр (6.9 IBU) | Жатецкий (Чехия) - в *гранулах*, *а-к.=3.5%* | Внесение в котел, кипятить 20 мин.

30 гр (2.9 IBU) | Жатецкий (Чехия) - в *гранулах*, *а-к.=3.5%* | Внесение в котел, кипятить 5 мин.

Всего: 75 гр (19.7 IBUs)

Дрожжи 10 гр.- Элевые универсальные

Параметры затирания

Метод затирания: Зерновой (настояное затирание)

Температурные паузы:

Кислотная пауза (Прямой нагрев): 55°C - 5 мин.

Осахаривание (Прямой нагрев): 65°C - 60 мин.

Мэш аут (Прямой нагрев): 78°C - 5 мин.

Потребность в воде:

Заторная вода: 19.3 л (гидромодуль 3.5 л/кг) | Промывная вода: 20.9 л (абсорбция зерна 1.1 л/кг) | Всего воды: 40.2 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

