

Темная Дымка
Для пивоварни «Хмельница»

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 %

Солод:	Для объема пивоварни 37 л	Для объема пивоварни 50 л
Солод базовый: Пэйл Эль	4,5 кг	6,0 кг
Солод специальный: Шоколадный (900)	0,2 кг	0,3 кг
Солод специальный: Карамельный (200)	0,5 кг	0,7 кг
Общая засыпь	5,2 кг	7,0 кг
Хмель:	Для объема пивоварни 37 л	Для объема пивоварни 50 л
Традиционный (Германия) - <i>a-к.</i> = 7.1% Внесение в котел за 85 мин. до конца кипячения.	15 гр	20 гр
Saaz (Чехия)- <i>a-к.</i> = 3.3% Внесение в котел за 20 мин. до конца кипячения.	30 гр	40 гр
Saaz (Чехия)- <i>a-к.</i> = 3.3% Внесение в котел за 5 мин. до конца кипячения.	30 гр	40 гр
Всего:	75 гр	100 гр

Дрожжи: (Рекомендуем!)

Дрожжи пивные SAFALE T-58

Параметры затирания

Метод затирания: Зерновой (настояное затирание)

Температурные паузы:

Белковая пауза : 55°C - 5 мин.

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

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

Мэш аут (настой): 78°C - 5 мин.

Потребность в воде:	Для объема пивоварни 37 л	Для объема пивоварни 50 л
Заторная вода (гидро модуль 4 л/кг)	21 л	28 л
Промывная вода	15 л	20 л
Всего воды:	36 л	48 л

Время кипячения:

90 мин

Параметры карбонизации:

Карбонизация:

Первый способ: суслон, отобранным после остужения в размере 10% от выхода.

Второй способ: декстроза добавляется в тару для розлива в расчете 9 гр на литр

Третий способ: леденцы для карбонизации MANGROVE JACK'S

Инструкция по использованию

В собранную пивоварню наливаем воду, вводим параметры варки в программу по рецепту (или выбираем готовый рецепт в программе «Рецепты» и «Ароматная Дымка»). 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 суслон в промежуточную емкость. Моем бак (если есть необходимость). Вливаем отфильтрованное суслон и продолжаем варку по рецепту. Кипятим суслон 80 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 °С в течение 10-14 дней.

Производится карбонизация.

Праймер: в отбродившее суслон 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.