

**Ароматная Дымка**  
**Для пивоварни «Хмельница»**

**Описание:**

Варим Американский пэйл эль (APA). 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

<b>Солод:</b>	Для объема пивоварни 37 л	Для объема пивоварни 50 л
Солод базовый: Пэйл эль	3,3 кг	4,5 кг
Солод специальный: Карамельный 50	0,7 кг	1,0 кг
Солод специальный: Карамельный 150	0,7 кг	1,0 кг
Общая засыпь	4,7 кг	6,5 кг

<b>Хмель:</b>	Для объема пивоварни 37 л	Для объема пивоварни 50 л
Каскад (США) - <i>a-к.</i> = 7.6% Внесение в котел за 60 мин. до конца кипячения.	20 гр	27 гр
Каскад (США) - <i>a-к.</i> = 7.6% Внесение в котел за 30 мин. до конца кипячения.	5 гр	7 гр
Каскад (США) - <i>a-к.</i> = 7.6% Внесение в котел за 5 мин. до конца кипячения.	20 гр	27 гр
Мандарина Бавария (Германия) - <i>a-к.</i> = 7.2% Внесение на вторичное брожение на 7 дн. выдержки.	20 гр	27 гр
Всего:	65 гр	88 гр

**Дрожжи: (Рекомендуем!)**

Дрожжи пивные MANGROVE JACK'S US West Coast M44

Дрожжи пивные MANGROVE JACK'S Hophead Ale Yeast M66

Дрожжи пивные SAFALE S-04

## 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.

<b>Потребность в воде:</b>	Для объема пивоварни 37 л	Для объема пивоварни 50 л
Заторная вода	19	26
(гидромодуль 4 л/кг)		
Промывная вода	15	20
Всего воды:	34	46

## Время кипячения:

90 мин

## Параметры карбонизации:

Карбонизация:

Первый способ: сулом, 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 суло в промежуточную емкость. Моем бак (если есть необходимость). Вливаем отфильтрованное суло и продолжаем варку по рецепту. Кипятим суло 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% сула 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.

Производится карбонизация.

Праймер: в отбродившее суло 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.