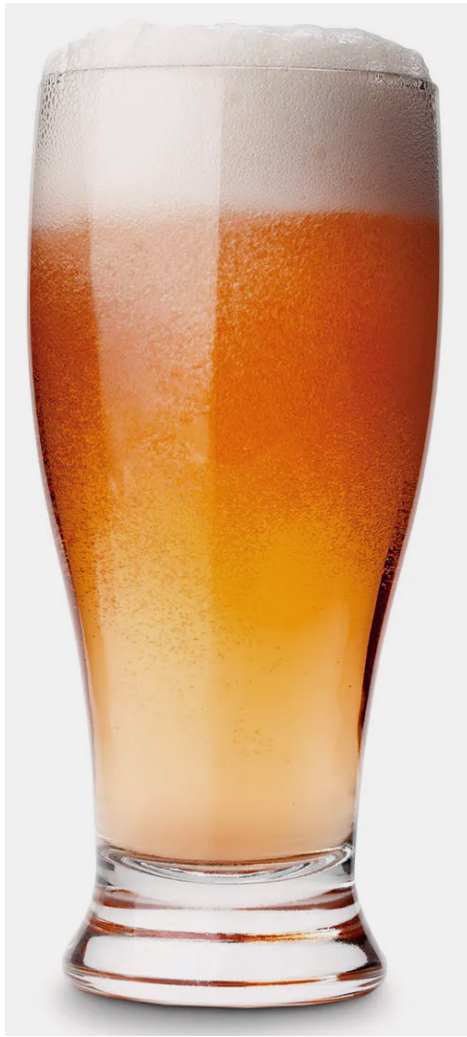


Рецепт пива ВЕНСКАЯ ДЫМКА

Инструкция



Количество ингредиентов в рецепте указаны как **20 / 40**, где первая цифра для Хмельницы 37 / вторая для Хмельницы 50.

- Соберите пивоварню согласно инструкции.
- В меню РЕЦЕПТЫ выберите пункт ВЕНСКАЯ ДЫМКА.
- Следуя инструкциям, нажмите кнопку ОК.
- Когда температура затирания достигнута, раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появляется надпись «Засыпьте солод». Засыпьте солод и нажмите ОК.
- После фазы затирания вновь подаётся сигнал и сообщение что «Затирание завершено слейте сусло». Отфильтруйте сусло в промежуточную ёмкость. Нажмите ОК для продолжения. На дисплее появится сообщение «Залейте промывочную воду». Залейте воду в объёме по рецепту. Подтвердите это нажав ОК. Пивоварня запустит процесс промывки.
- По завершении промывки вновь раздаётся звуковой сигнал. Так же, как и на прошлом этапе отфильтруйте сусло. Нажмите ОК для перехода на следующий этап варки.
- Пивоварня предложит вам убрать солод. Уберите дробину из заторного бака и ополосните его. Уберите мешок и каркас. Снимите миксер с крышки пивоварни. Верните сусло обратно в бак. Подтвердите свои действия нажав ОК. Пивоварня начнёт разогрев сусла для его кипячения с хмелем.
- Избегайте пенообразования. Проводите кипячение со снятой крышкой. Всякий раз, когда наступает время очередной задачи хмеля, пивоварня сообщает Вам об этом звуковым сигналом. Не забудьте за 5-15 минут до конца варки положить в бак чиллер для последующего охлаждения сусла.
- Варка завершена. Об этом пивоварня сообщит вам звуковым сигналом и сообщением на дисплее «Варка завершена. Охладите сусло».
- Тщательно перемешайте горячее сусло (эффект Вирпул), чтобы осадить твёрдые частицы хмеля и бруха. Затем начните охлаждение. Для этого подайте в чиллер холодную воду из водопровода.
- Охлаждайте сусло до температуры задачи дрожжей. После температуры 30°C пивоварня сообщит вам что охлаждение завершено. Продолжите охлаждение до температуры работы дрожжей. Позвольте отработанному белку осесть на дне. И начинайте слив готового сусла для последующей ферментации.
- Задайте дрожжи в ферментер согласно рецепту, закройте его, и заполните гидрозатвор.
- Поддерживайте оптимальную для дрожжей температуру в течении всего процесса ферментации.
- По окончании брожения. Аккуратно декантируйте пиво, не потревожив осадок. И разлейте его по бутылкам добавив праймер.
- Оставьте пиво на карбонизацию и созревание.

* Данный информационный материал не является рекламой алкогольной продукции.

** Напиток, полученный в результате использования рецепта, только для домашнего потребления и не предназначен для продажи.

ВЕНСКАЯ ДЫМКА. Рецепт.

| | | |
|--|-------------------------|--|
| Стиль: Венский Лагер . Объём после кипячения: 22 / 44 л. | | |
| Начальная плотность: 12.3°P (1.050) | | Конечная плотность: 2.5°P (1.010) |
| Алкоголь: 5.6 % | Горечь: 18.7 IBU | Цветность: Янтарное |

ИНГРЕДИЕНТЫ

Солода:

Базовый солод: Венский – **3.5 / 7 кг**

Специальный солод: Карамельный янтарный (цветностью 45-50 L°) – **1 / 2 кг**

Хмель:

Теттангер (Tettnanger) немецкого производства, а-к.=4.5%, всего **50 / 100 гр.**

Можно заменить на любой другой немецкий хмель с похожими характеристиками. Этому стилю характерен умеренный солодовый аромат с лёгкими цветочными и пряными нотками.

Хмель вносить по следующей схеме:

20 / 40 гр., за **55 мин.** до конца варки; и **30 / 60 гр.**, за **15 мин.**, в это же время добавив Ирландский мох, для лучшего осаждения бруха, достаточно **одной / двух** таблеток или **10 / 20 гр.**;

Дрожжи:

Fermentis - Сафлагер W 34/70, одну пачку (11 гр), для объёма варки 22 л. и две пачки (22 гр). для 44 л.

Брожение при температуре – 13 °С, степень сбраживания – 80%, осаждаемость у дрожжей высокая.

Размножьте **11 / 22 гр.** дрожжей в 1.5 л. стартера плотностью 9°P (1.036) по методу «Магнитная мешалка».

ПРОЦЕСС ВАРКИ

Вы можете воспользоваться встроенным рецептом «ВЕНСКАЯ ДЫМКА», или запрограммировать его самостоятельно.

Температурные паузы:

Мэш ин: **53°С**

Протеаза: **52°С - 20 мин.**

α-амилаза: **69°С - 60 мин.**

Мэш аут: **78°С - 5 мин.**

Потребуется воды:

Для затора (заторная вода): **15.1 / 31.5 л**

Для промывки (промывная вода): **13.9 / 26.9 л**

Всего воды: **29 / 58.4 л**

Варка: Время кипячения: **60 мин**

После фильтрации и промывки, на кипячение, вы должны получить: **24.5 / 48.5 л.** сусла.

Плотностью: **11.2°P (1.045)**

После варки и охлаждения вы должны слить в ферментер около **22 / 44 л.** готового к сбраживанию сусла.

Сбраживать готовое сусло нужно при температуре **13°С**, это оптимальная температура для работы дрожжей. Когда брожение подошло к концу, конечная плотность близка к расчётной (**2.6°P (1.010)**), гидрозатор улолк, и плотность не меняется в течении 3 дней. Можно разлить пиво по бутылкам для карбонизации и созревания. Для этого декантируйте пиво с осадка. В зависимости от конструкции важего ферментера это можно сделать или слив дрожжи с нижнего крана или аккуратно перелив его в стерильную ёмкость. Которую можно поставить на холод на сутки для осветления.

ВАЖНО! Это очень ответственная операция!

Всё что соприкасается с молодым пиво необходимо тщательно дезинфицировать. А сам перелив должен проходить с минимальным контактом с воздухом во избежании окисления и/или заражения пива.

После деконтации и осветления пива у вас должно получиться **20 / 40 литров** пива готового к розливу.

Приготовьте праймер. Для этого вскипятите **1 литр** воды и растворите в нём **140 / 260 гр.** декстрозы.

Прокипятите его в течении 15-20 мин. Добавьте в молодое пиво. Оставьте на 30-60 мин для равномерного распределения праймера во всему объёму. Приготовьте и дезинфицируйте примерно 40 / 80 бутылок (0,5 л). Разлейте и укупорите пиво в бутылки.

Первые 2-3 дня разлитое пиво подержите при температуре брожения **+13°С**, потом уберите на холод (+2°С – +5°С) на 10-14 дней для созревания.

После этого можно звать друзей на дегустацию.