

Венская Дымка

Для пивоварни «Хмельница»

Описание:

Эль на венском солоде. Простое пиво. Все, кто возрастом под 40 и старше, в один голос говорят: "Вкус детства"

Планируемая начальная плотность (по ареометру): 11 °P

Планируемая конечная плотность (по ареометру): 3 °P

Алкоголь: 4.5 %

Расчётная Горечь: 14 IBU

Расчётная Цветность: 4.5 SRM

Солод:	Для объема пивоварни 37 л	Для объема пивоварни 50 л
Солод базовый: Венский	3,0 кг	4,0 кг
Солод базовый: Пилзнер	2,0 кг	2,7 кг
Общая засыпь	5,0 кг	6,7 кг

Хмель:	Для объема пивоварни 37 л	Для объема пивоварни 50 л
Ранний Московский (Россия) или Saaz (Чехия)- <i>a-к.</i> = 3.3% Внесение в котел за 55 мин. до конца кипячения.	15 гр	20 гр
Ранний Московский (Россия) или Saaz (Чехия)- <i>a-к.</i> = 3.3% Внесение в котел за 15 мин. до конца кипячения.	15 гр	20 гр
Всего:	30 гр	40 гр

Дрожжи: (Рекомендуем!)

Дрожжи пивные MANGROVE JACK'S US West Coast M44

Дрожжи пивные SAFALE S-04

Параметры затирания

Метод затирания: Зерновой (настояное затирание)

Температурные паузы:

Белковая пауза : 52°C - 20 мин.

Осахаривание (настоя): 69°C - 60 мин.

Мэш аут (настоя): 78°C - 5 мин.

Потребность в воде:	Для объема пивоварни 37 л	Для объема пивоварни 50 л
Заторная вода (гидромодуль 4 л/кг)	20 л	27 л
Промывная вода	15 л	20 л
Всего воды:	35 л	47 л

Время кипячения:

60 мин

Параметры карбонизации:

Карбонизация:

Первый способ: суслон, отобранном 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% суслон 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 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.