

**Пшеничная Дымка**  
**Для пивоварни «Хмельница»**

**Описание:**

Варим обыкновенный Вайцен.

Вайцен - ферментированное пшеничное пиво верхового брожения. Насыщенный, плотный и хорошо карбонизированный.

По солодам классика. Немного добавили карамельного солода для насыщенного оранжевого цвета, вкуса она в такой засыпи особо не дает.

Начальная плотность (по ареометру): 12 °P

Конечная плотность (по ареометру): 3.5 °P

Алкоголь: 5.4 %

Расчётная Горечь: 14.7 IBU

Расчётная Цветность: 6.2 SRM

<b>Солод:</b>	Для объема пивоварни 37 л	Для объема пивоварни 50 л
Солод базовый: Пшеничный	3,0 кг	4,0 кг
Солод базовый: Пилснер	2,0 кг	2,7 кг
Солод специальный: Карамельный 50	0,05 кг	0,07 кг
Общая засыпь	5,05 кг	6,77 кг

<b>Хмель:</b>	Для объема пивоварни 37 л	Для объема пивоварни 50 л
Халлертау Миттельфрю (Германия) - <i>а-к.</i> = 2.7% Внесение в котел за 60 мин. до конца кипячения.	8 гр	11 гр
Saaz (Чехия)- <i>а-к.</i> = 3.3% Внесение в котел за 15 мин. до конца кипячения.	10 гр	14 гр
Saaz (Чехия)- <i>а-к.</i> = 3.3% Внесение в котел за 5 мин. до конца кипячения.	10 гр	14 гр
Saaz (Чехия)- <i>а-к.</i> = 3.3% Внесение в котел за 0 мин. до конца кипячения.	10 гр	14 гр
Всего:	38 гр	53 гр

**Дрожжи: (Рекомендуем!)**

Дрожжи пивные MANGROVE JACK'S Bavarian Wheat M20  
Дрожжи пивные SAFALE WB-06

## Параметры затирания

Метод затирания: *Зерновой (настояное затирание)*

Температурные паузы:

Белковая пауза : 55°C - 20 мин.

Мальтозная пауза (Прямой нагрев): 63°C - 50 мин.

Декстриновая пауза (Прямой нагрев): 72°C - 20 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 (гидромодуль 4 л/кг)	20,2 л	27,1 л
Промывная вода	15 л	20 л
Всего воды:	35,2 л	47,1 л

## 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 отбродившие 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.