

Набор рассчитан для приготовления 22-23 литров пива. Начальная плотность 10% конечная плотность 2,0%, предполагаемый алкоголь 3,9%.

Этап 1: Затираание

- Затереть солод в 20 литрах воды (45°C)
- Нагреть затор до температуры 63-65°C, настаивать 60 минут
- Нагреть затор до температуры 70°C, настаивать 20 минут
- Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Кипячение

Продолжительность: 1 час 30 минут

- Объем сусла уменьшается на 8-10%
- Через 15 минут добавить хмель Magnum;
- Через 85 минут добавить хмель Styrian Golding и специи.

Этап 3: Ферментация

Начать при 20°C.

Этап 4: Лагеризация минимум 2 недели при температуре 7°C

Оборудование необходимое для варки сусла

- Котел 30 л.
- Фальш-дно (фильтр-система) для фильтрования
- Рубашка изотермическая к котлу 30 л. (можно заменить одеялом)
- Заторная лопатка

1. В котел наливаем 20 л воды и доводим температуру до 50°C.
2. Засыпаем молотый солод, размешиваем, чтобы не было комочков.
3. Нагреваем затор до 63-65°C при непрерывном размешивании, если меньше, доводим до требуемой температуры.
4. Изолируем (утепляем) котел при помощи рубашки или одеяла.

5. При затирании соблюдаем все температурные паузы, не забывая при нагреве убрать одеяло и помешивать солод.
6. Готовим воду для промывки 10 л, необходимая температура 80°C.
7. Фильтруем первое сусло в промежуточную емкость (можно использовать емкость для брожения) и промываем дробину нагретой водой до получения общего объема сусла 25 л.
8. Моем котел, переливаем в него сусло и ставим нагреваться, убираем пенку после закипания.
9. Кипятим сусло интенсивно 90 мин, со снятой крышкой, добавив через 15 минут после закипания хмель «Магнум».
10. За 5 минуту до окончания варки, добавляем хмель «Стуриан Голдинг» и специи.
11. Охлаждаем до 24°C, снимаем с осадка (хмель и т.д.), затем аэрируем переливая в стерильную емкость для сбраживания, добавляем дрожжи, ставим на брожение 6-7 дней.
12. После окончания брожения, готовим праймер для карбонизации. На 100мл. воды 200 гр. глюкозы. Доводим до кипения и остужаем до 20°C, добавляем в снятое с осадка пиво и аккуратно перемешиваем. Далее, при помощи трубки и клапана разливаем пиво из емкости по бутылкам и накрываем пробкой, через 10-15 минут укупориваем их.

P.S. Желательно после карбонизации, «отправить» пиво для созревания в холодильник или яму, на 2-6 недели при температуре +7°C. Вкус сильно изменится в лучшую сторону.

Состав: солод ячменный пилсен, солод пшеничный, хмель, специи, дрожжи.