

Набор рассчитан для приготовления 22-23 литров пива. Начальная плотность 12%, конечная плотность 3-3,5%, предполагаемый алкоголь 4,5-5,0%.

Первая температурная пауза при 63-65 °C - 70 мин, вторая 72°C - 20 мин, мэш-аут (третья пауза) – 78 °C - 5 мин.

Кипячение сусла – 75 минут

- Хмель № 1 - 55 минут
- Хмель № 2 - 5 минут

Брожение при температуре 18-22 °C

- 7-10 дней брожение
- 14-21 дней карбонизация в бутылках

Оборудование необходимое для варки сусла:

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

1. В котел наливаем 17 л воды и доводим температуру до 68 °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 75 мин, со снятой крышкой, добавив через 5 минут после закипания хмель «Магнум».
10. За 5 минуту до окончания варки, добавляем хмель «Перле».
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.
12. После окончания брожения, готовим праймер для карбонизации. На 100мл. воды 170гр. 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 6 - 12 месяцев при температуре +5 °С. Вкус сильно изменится в лучшую сторону.

Состав: солод ячменный пилсен, карамельный, хмель, дрожжи.