

Набор рассчитан для приготовления 23 литров пива. Начальная плотность (1.048) 12% (Plato), конечная плотность (1.009) 2,3% (Plato), предполагаемый алкоголь 5,6%, плотность до кипячения (1,040) 10% (Plato). Горечь по шкале IBU 35,7, цветность по шкале EBC 18,7.

## Температурные паузы:

- *первая температурная пауза при 55 °С - 20 мин*
- *вторая 67 °С - 60 мин,*
- *мэш-аут (третья пауза) – 78 °С - 10 мин.*

*Кипячение сусла – 70 минут*

- Хмель Шмель № 1 - 60 минут
- Хмель Шмель № 2 - 30 минут
- Хмель Шмель № 3 - 5 минут
- Ирландский мох – 10 минут

*Брожение при температуре 18-22 °С*

- 14 дней брожение
- 7 дней карбонизация в бутылках при комнатной температуре

*Оборудование необходимое для варки сусла:*

- Котел 37 л.
- Фальш-дно (фильтр-система) для фильтрования
- Чиллер для охлаждения
- Рубашка изотермическая к котлу 30 л. (можно заменить одеялом)
- Заторная лопатка

1. В котел наливаем 18 л воды и доводим температуру до 57 °С.
2. Засыпаем молотый солод, размешиваем, чтобы не было комочков.
3. Нагреваем затор до 55 °С при непрерывном размешивании, если меньше, доводим до требуемой температуры. Поддерживаем температуру в течении 20 минут.
4. Нагреваем затор до 67 °С при непрерывном размешивании, если меньше, доводим до требуемой температуры. Поддерживаем температуру в течении 60 минут.
5. Нагреваем затор до 78 °С при непрерывном размешивании, если меньше, доводим до требуемой температуры. Поддерживаем температуру в течении 10 минут. При наступлении паузы 78 гр., мешать не нужно, чтобы сформировался фильтрующий слой.
6. Для поддержания температуры изолируем (утепляем) котел при помощи одеяла.

7. При затирании соблюдаем все температурные паузы, не забывая при нагреве убрать одеяло и помешивать солод.
8. Готовим воду для промывки 14,4 л, необходимая температура не выше 78-80 °С!
9. Фильтруем первое сусло в промежуточную емкость (можно использовать емкость для брожения) и промываем дробину нагретой водой. Перед фильтрацией желателно несколько литров отобрать и аккуратно по стенке вернуть обратно в заторный котёл. Прodelать данную операцию, пока не начнёт идти прозрачное сусло.
10. Моем котел, переливаем в него сусло и ставим нагреваться, обязательно убираем пенку после закипания – таким образом избавляемся от белковых соединений. После первого внесения хмеля (см. ниже), пену снимать нельзя!
11. Кипятим сусло интенсивно 70 мин, со снятой крышкой, добавив через 10 минут после закипания хмель «Шмель №1».
12. Через 40 минут после закипания добавляем хмель «Шмель №2».
13. За 10 минут до окончания варки добавляем ирландский мох и погружаем чиллер для дезинфекции. Воду в чиллер пока не подаём!
14. За 5 минут до окончания варки, добавляем хмель «Шмель №3».
15. Охлаждаем до 24 °С, снимаем с осадка (т.н. брux), затем аэрируем переливая с высоты в стерильную емкость для сбраживания, добавляем дрожжи, ставим на брожение на 14 дней.
16. Через 7 дней с момента брожения, после окончания активной фазы брожения, добавляем в сусло хмель «Шмель №4».
17. После окончания брожения, готовим праймер для карбонизации. На 500-1000 мл. воды 200 гр. глюкозы. Кипятим 10-15 минут и не остужая, добавляем в пиво и аккуратно перемешиваем стерильной лопаткой. Дать постоять 30-40 минут.
18. Далее, при помощи трубки и клапана разливаем пиво из емкости в продезинфицированные бутылки и укупориваем пробкой. При розливе в пластиковые ПЭТ-бутылки, необходимо наливать пиво не до горлышка, а оставлять примерно 5-6 см, оставляя таким образом место для углекислоты.

P.S. Желательно после карбонизации, «отправить» пиво для созревания в холодильник или яму, хотя бы на 2 недели при температуре +5 °С. Оптимальное время созревания 1-2 месяца, вкус сильно изменится в лучшую сторону.

**Состав: солод ячменный, хмель, дрожжи.**