

Рецепт пива АРОМАТНОЕ

Инструкция



- Закупите ингредиенты по рецепту. Вам потребуется:
 - Солод** – ПэйлЭль (Pale Ale) – 9 кг.
 - Хмель** – Каскад (США) – 300 грамм.
 - Дрожжи** – Fermentis - Сафэль US-05 – 2 упаковки.
 - Ирландский мох** – 2 таблетки.
- Соберите пивоварню согласно инструкции.
- Подключите к водопроводу водяную рубашку и заполните её.
- Подключите пивоварню к электросети.
- В меню РЕЦЕПТЫ выберите пункт АРОМАТНОЕ. И нажмите ПУСК.
- Следуя инструкциям, нажмите кнопку ОК, подтверждая, что рубашка заполнена и заторная вода залита.
- Когда температура затирания достигнута, раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появляется надпись «Засыпьте солод». Засыпьте солод и нажмите ОК для продолжения автоматического режима.
- После фазы затирания вновь подаётся сигнал и сообщение что «Затирание завершено слейте сусло». Аккуратно, создайте фильтровальный слой из дробины. Отфильтруйте сусло в промежуточную ёмкость. Нажмите ОК для продолжения. На дисплее появится сообщение «Залейте промывочную воду». Залейте воду в объёме по рецепту. Подтвердите это нажав ОК. Пивоварня запустит процесс промывки.
- По завершении промывки вновь раздаётся звуковой сигнал. Так же, как и на прошлом этапе отфильтруйте сусло. Нажмите ОК для перехода на следующий этап варки.
- Пивоварня предложит вам убрать солод. Уберите дробину из заторного бака и ополосните его. Уберите фальшдно и установите донный фильтр. Снимите миксер с крышки пивоварни. Верните сусло обратно в бак. Подтвердите свои действия нажав ОК. Пивоварня начнёт разогрев сусла для его кипячения с хмелем.
- Избегайте пенообразования. Проводите кипячение со снятой крышкой. Всякий раз, когда наступает время очередной задачи хмеля, пивоварня сообщает Вам об этом звуковым сигналом.
- Варка завершена. Об этом пивоварня сообщит вам звуковым сигналом и сообщением на дисплее «Варка завершена. Охладите сусло».
- Тщательно перемешайте горячее сусло (эффект Вирпул), чтобы осадить твёрдые частицы хмеля и бруха. Затем начните охлаждение. Для этого подайте в рубашку холодную воду из водопровода.
- Охлаждайте сусло до температуры задачи дрожжей. После температуры 21°C пивоварня сообщит вам что охлаждение завершено. Позвольте отработанному белку осесть на дне. И начинайте слив готового сусла для последующей ферментации.
- Задайте дрожжи в ферментер согласно рецепту, закройте его, и заполните гидрозатвор.
- Поддерживайте оптимальную для дрожжей температуру в течении всего процесса ферментации.
- По окончании брожения. Аккуратно декантируйте пиво, не потревожив осадок.
- Положите хмель в ферментер с декантированным пивом на вторичное брожение на 5 дней.
- Разлейте готовое пиво по бутылкам добавив праймер.
- Оставьте пиво на карбонизацию и созревание.

ПРОТОКОЛ ВАРКИ

Название: **АРОМАТНОЕ**. Стил: Американский Пэйл Эль

Основные даты

Дата:	Начало варки:	Завершение варки:
-------	---------------	-------------------

Основные даты

Объём после кипячение: **45 л**,
НП: **13.5°P (1.055)**, КП: **2.6°P (1.010)**, Алкоголь: **6,5%**, Горечь: **35.9 IBU**, Цвет: **3.9 SRM (7.7 EBC)**

Солод: **Пэйл Эль** (Курский солод, Россия): **9 кг**

Хмель: **Каскад (США): 300 гр**, Ирландский мох: **2 таблетки (или 10 гр.)**

Дрожжи: **Fermentis - Сафэль US-05**

Вода:

Заторная вода: **27 л**. Промывная вода: **25.8 л**. Всего воды: **62.8 л**

Варка пива

Затирание:

Мальтозная пауза: 63°C - 30 мин.	Декстриновая пауза: 72°C - 20 мин.	Мэш аут: 78°C - 5 мин.
Йодная проба	Фильтрация	Промывка

Кипячение сусла

Время кипячения	90 мин	Объём перед кипячением	52.9 л	после кипячения	45 л
Плотность перед кипячением 11.4°P (1.046)		После кипячения (НП) 13.5°P (1.055)			

Хмель

Каскад / Cascade (США)	30 гр. – 90 мин	
Каскад / Cascade (США)	40 гр. – 40 мин	
Каскад / Cascade (США)	40 гр. – 20 мин	
Ирландский мох	10 гр. – 10 мин	добавить 2 таблетки
Каскад / Cascade (США)	40 гр. – 10 мин	
Каскад / Cascade (США)	50 гр. – 1 мин	
Каскад / Cascade (США)	100 гр. – на вторичное брожение на 5 дней	

Вирпл	Охлаждение	Объём готового сусла
-------	------------	----------------------

Ферментация

Дрожжи:
Fermentis - Сафэль US-05

Начало – Дата:	Температура (18.5°C):	
Декантирование – Дата:	Внести хмель на 5 дн.	Конечная плотность (2,6°P (1,010)):
Добавление праймера, карбонизация	Декстроза – 4,5 г/л – 200 г	Объём 42 литра

Проба

Вкус, Цвет, Пенообразование, Газированность, Недостатки:

Что делать если ингредиентов нет в продаже?

Ингредиенты в рецепте можно заменить.

Солод:

ПэйлЭль (Pale Ale) – Это базовый солод создающий вкус тела напитка. Можно использовать солод PaleAle от любого производителя.



Хмель:



Каскад (Cascade) (США) – В этом сорте пива главное это хмель. Он создаёт основной аромат, а вкус формируется за счёт хмеля и солода. Меняя один хмель на другой, мы получим пиво с другим вкусо-ароматическим профилем. Такой стиль пива называется SingleHop. Когда для варки используется только один сорт хмеля. Стиль распространён в США, потому использовать нужно только хмели американского производства. Возможные замены: **Центенниал** (Centennial) (США) ($\alpha=8.2-10.9\%$), **Цитра** (Citra) (США) ($\alpha=11.3-14.0\%$), **Кашемир** (Cashmere) (США) ($\alpha=7.7-9.2\%$), **Амарилло** (Amarillo) (США) ($\alpha=6.1-10.5\%$). В зависимости от выбранного сорта хмеля у пива будет меняться вкусо-ароматика и горечь. Горечь зависит о альфа-кислоты (α) хмеля. Вы можете увеличить или уменьшить количество хмеля при замене.

Дрожжи:

Fermentis - Сафэль US-05 – Чтобы получить ярко выраженные аромат хмеля нужны дрожжи которые сбраживают пиво практически насухо и хорошо выделяют хмель. У всех дрожжей есть характеристика степени сбраживания (аттенюация), важно чтобы этот параметр был в районе 78%-82%. Заменить можно на элевые дрожжи с высокой аттенюацией и чистым вкусо-ароматическим профилем. Например: **Mangrove Jacks M66** (Hophead Ale Yeast), **Mangrove Jacks M44** (US West Coast), **Lallemand BRY-97** (American West Coast Ale), **Gozdawa «CHICO»** (US West Coast Ale). И не забудьте – для сбраживания такого объёма суслу вам потребуется 22 грамма сухих дрожжей или 2 пачки по 11 гр.

