

Рецепт пива ПШЕНИЧНОЕ

Инструкция



- Закупите ингредиенты по рецепту. Вам потребуется:
 - Солод **ПэйлЭль (Pale Ale)** – 3 кг,
 - Пшеничный** – 3 кг, **Мюнхенский тип 2** – 1 кг.
 - Хмель** – Теттнангер (Германия) – 50 грамм.
 - Дрожжи** – Mangrove Jacks - Баварское Пшеничное M20 – 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 ПШЕНИЧНОЕ. 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. И разлейте его по бутылкам добавив праймер.
- Оставьте пиво на карбонизацию и созревание.

ПРОТОКОЛ ВАРКИ

Название: **ПШЕНИЧНОЕ**. Стил: Вайцен / Вайсбир

Основные даты

Дата: Начало варки: Завершение варки:

Основные даты

Объём после кипячение: **45 л**,
НП: **11.2°P (1.045)**, КП: **3.1°P (1.012)**, Алкоголь: **4,9%**, Горечь: **10.6 IBU**, Цвет: **4.7 SRM (9.3 EBC)**

Солод: **Пэйл Эль** (Курский солод, Россия): **3.0 кг**, **Пшеничный** (Курский солод, Россия): **3 кг**,
Мюнхенский тип 2 (Курский солод, Россия): **1.0 кг**

Хмель: **Теттангер (Германия): 50 гр**, Ирландский мох: **2 таблетки (или 10 гр.)**

Дрожжи: **Mangrove Jacks - Баварское Пшеничное M20**

Вода:

Заторная вода: **24.5 л**. Промывная вода: **33.2 л**. Всего воды: **57.7 л**

Варка пива

Затириание:

Кислотная пауза: **35°C - 30 мин.** Белковая пауза: **58°C - 15 мин.** Мальтозная пауза: **63°C - 30 мин.**

Декстриновая пауза: **72°C - 30 мин.** Мэш аут: **78°C - 5 мин.**

Йодная проба Фильтрация Промывка

Кипячение сусла

Время кипячения **60 мин** Объём перед кипячением **50.0 л** После кипячения **45 л**

Плотность перед кипячением **10.1°P (1.041)** После кипячения (НП) **11.2°P (1.045)**

Хмель

Теттангер (Германия) **20 гр. - 60 мин**

Теттангер (Германия) **10 гр. - 40 мин**

Теттангер (Германия) **20 гр. - 15 мин**

Ирландский мох **10 гр. - 5 мин** **добавить 2 таблетки**

Вирпл Охлаждение Объём готового сусла

Ферментация

Дрожжи:
Mangrove Jacks - Баварское Пшеничное M20

Начало - Дата: Температура (24°C):

Декантирование - Дата: Конечная плотность (3,1°P (1,012)):

Добавление праймера, карбонизация Декстроза - **5 г/л - 210 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) – базовый солод создающий основу тела напитка. Можно использовать солод PaleAle от любого производителя.

Пшеничный солод – основа вкуса, использование этого солода делает пиво пшеничным. От качества этого солода зависит фильтрация суслу после затирания. Рекомендуется выбирать качественный солод бельгийского или немецкого производства.

Мюнхенский тип 2 – добавлен в рецепт для солодового вкуса. Не путайте с Мюнхенским солодом других типов. Иногда этот солод называется Мюнх (Munich) или Мюнхен. Если у продавца не указан тип солода. Обратите внимание на его цвет. Так у Мюнхенского ТИП 1 цвет: 12-16 EBC, в то время как у требуемого нам **Мюнхенского ТИП 2 – цвет: 20-30 EBC.**



Хмель:

Теттангер (Германия) – Хмель в этом пиве предназначен чтобы подчеркнуть пшеничный вкус этого пива, при этом не перебить его. Пиво имеет баварское происхождение. Рекомендуется использовать хмели немецкой группы, например: – **Шпальтер Селект (Spalter Select)**, **Мандарина Бавария (Mandarina Bavaria)**, **Хмель Хьюэлл Мелон (Huell Melon)**, **Традиционный (Tradition)**, **Халлертау (Hallertau)**, или Чешский – **Жатецкий (Saaz)**, можно же российские **Истринский**, или **Подвязный**.



Дрожжи:

Mangrove Jacks - M20 (Баварское Пшеничное) – играют решающую роль в вкусо-ароматическом профиле этого напитка. Заменить их можно на любые дрожжи для пшеничного пива в немецком стиле. Например: **Fermentis WB-06, Lallemand Munich Classic**. И не забудьте что для сбраживания такого объёма суслу вам потребуется 22 грамма сухих дрожжей или 2 пачки по 11 гр.