

Рецепт пива СВЕТЛОЕ

Инструкция



- Закупите ингредиенты по рецепту. Вам потребуется:
Солод **ПэйлЭль (Pale Ale)** – 7 кг, **Овсяные хлопья** – 1 кг.
Хмель – East Kent Goldings (EKG) – 150 грамм.
Дрожжи – Fermentis – Сафэль S-04 – 2 пачки.
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 СВЕТЛОЕ. 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: **СВЕТЛОЕ**. Стил: Британский Золотой Эль

Основные даты

Дата: Начало варки: Завершение варки:

Основные даты

Объём после кипячение: **45 л**,
НП: **12,1°P (1.049)**, КП: **3,1°P (1.012)**, Алкоголь: **5,1%**, Горечь: **23.6 IBU**, Цвет: **3.4 SRM**

Солод: **Пэйл Эль** (Курский солод, Россия): **7 кг**, **Овсяные хлопья: 1 кг**
Хмель: **East Kent Goldings (EKG): 150 гр**, Ирландский мох: **2 таблетки (или 10 гр)**
Дрожжи: **Fermentis - Сафэль S-04 - 2 упаковки по 11 грамм.**

Вода:

Заторная вода: **32.2 л**. Промывная вода: **27.9 л**. Всего воды: **60.1 л**

Варка пива

Затириание:

Осахаривание: **67°C - 60 мин.** Мэш аут: **78°C - 5 мин.** Йодная проба -

Фильтрация

Промывка

Кипячение сусла

Время кипячения **60 мин** Объём перед кипячением **50 л** после кипячения **45 л**

Плотность перед кипячением 10,9° (1.044) После кипячения (НП) 12,1° (1.049)

Хмель

East Kent Goldings (США)	40 гр. - 60 мин	
East Kent Goldings (США)	30 гр. - 30 мин	
East Kent Goldings (США)	30 гр. - 10 мин	
Ирландский мох	10 гр. - 10 мин	добавить 2 таблетки
East Kent Goldings (США)	50 гр. - 01 мин	

Вирпл Охлаждение Объём готового сусла

Ферментация

Дрожжи:
Fermentis - Сафэль S-04

Начало - Дата: Температура (18°C):

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

Добавление праймера, карбонизация Декстро́за - **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 основной вкус тела напитка. Можно использовать солод от любого производителя. Но тип солода должен быть обязательно Пэйл Эль.

Овсяные хлопья – Добавлен в рецепт для создания мягкости тела. Продаются в любых продуктовых магазинах. Некоторые хлопья требуют длительного времени приготовления (15-20 мин) их придётся предварительно отварить. Совет – выбирайте хлопья быстрого приготовления.



Хмель:

East Kent Goldings (EKG) – Хмель основа вкуса пива. Если нет такого сорта его можно заменить. Мы делаем пиво в стиле Британский Золотой Эль, значит хмель лучше использовать английский. Хмель East Kent Goldings принадлежит семейство хмелей **Голдингс (Goldings)**, его можно заменить на **Goldings** английского производства или **Фэггл (Fuggle)**, или **Нортен Бревер (Northern Brewer)**, или **Брэмлинг Кросс (Bramling Cross)**. Да вкус поменяется, но останется в рамках стиля. Так же можно заменить EKG английского производства, на EKG американского производства.



Дрожжи:

Fermentis - Сафэль S-04 – Пожалуй самый главный ингредиент при производстве пива. Именно их деятельность превращает сладкое сусло в конечный продукт – пиво. Мы варим пиво в английсокм стиле. Исходя из этого нам подойдут дрожжи английского происхождения, с похожими характеристиками. Например: **Mangrove Jacks M07** (British Ale), или **Mangrove Jacks M36** (Liberty Bell Ale), или **Lallemand Nottingham**, или **Lallemand Windsor**, или **Gozdawa HAY** (Hydryd Ale Notty), или **Gozdawa OBAY04** (Original British Ale). И не забудьте что для сбраживания такого объёма сусла вам потребуется 22 грамма сухих дрожжей или 2 пачки по 11 гр.

