

Рецепт пива СВЕТЛОЕ

Инструкция



- 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**. Стиль: Британский Золотой Эль

Основные даты

Дата:

Начало варки:

Завершение варки:

Основные даты

Объём после кипячение: **45 л**,
НП: **11,9°P (1.048)**, КП: **3,1°P (1.012)**, Алкоголь: **5,0%**, Горечь: **22.1 IBU**, Цвет: **3.8 SRM (7.5 EBC)**

Солод: **Пэйл Эль** (Курский солод, Россия): **8 кг**, **Овсяные хлопья: 1,2 кг**

Хмель: **East Kent Goldings (EKG) (США): 150 гр**, Ирландский мох: **20 гр**

Дрожжи: **Fermentis - Сафэль S-04**

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	10,7° (1.043)	После кипячения (НП)	
----------------------------	----------------------	----------------------	--

Хмель

East Kent Goldings (США)	30 гр. - 60 мин	
--------------------------	------------------------	--

East Kent Goldings (США)	30 гр. - 30 мин	
--------------------------	------------------------	--

East Kent Goldings (США)	40 гр. - 10 мин	
--------------------------	------------------------	--

Ирландский мох	20 гр. - 10 мин	
----------------	------------------------	--

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:

Добавление праймера,
карбонизация

Декстроза -
4,5 г/л - 200 г

Объём

42 литра

Проба

Вкус, Цвет, Пенообразование, Газированность, Недостатки: