

Рецепт пива ПШЕНИЧНОЕ

Инструкция



- 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: **12.3°P (1.050)**, КП: **3.3°P (1.013)**, Алкоголь: **5,5%**, Горечь: **10.1 IBU**, Цвет: **5.1 SRM (10.0 EBC)**

Солод: **Пэйл Эль** (Курский солод, Россия): **4.0 кг**, **Пшеничный** (Курский солод, Россия): **4 кг**,
Мюнхенский тип 2 (Курский солод, Россия): **1.0 кг**

Хмель: **Теттангер (Германия): 100 гр**, Ирландский мох: **20 гр**

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

Вода:

Заторная вода: **31.5 л**. Промывная вода: **28.5 л**. Всего воды: **60.0 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	11.1°P (1.045)	После кипячения (НП)			

Хмель

Теттангер (Германия)	20 гр. - 60 мин	
Теттангер (Германия)	10 гр. - 40 мин	
Теттангер (Германия)	20 гр. - 15 мин	
Ирландский мох	20 гр. - 15 мин	
Вирпл	Охлаждение	Объём готового сусла

Ферментация

Дрожжи:
Mangrove Jacks - Баварское Пшеничное M20

Начало - Дата:		Температура (24°C):	
Декантирование - Дата:		Конечная плотность:	
Добавление праймера, карбонизация	Декстроза - 5 г/л - 210 г	Объём	42 литра

Проба

Вкус, Цвет, Пенообразование, Газированность, Недостатки: