

# Рецепт пива ТЁМНОЕ

## Инструкция



- Соберите пивоварню согласно инструкции.
- Подключите к водопроводу водяную рубашку и заполните её.
- Подключите пивоварню к электросети.
- В меню РЕЦЕПТЫ выберите пункт ТЁМНОЕ. 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. При желании тёмные солода можно положить в затор на 72°C.
- 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: **ТЁМНОЕ**. Стиль: Ирландский Стаут

## Основные даты

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

## Основные даты

Объём после кипячение: **45 л**,  
НП: **10.7°P (1.043 )**, КП: **2.8°P (1.011)**, Алкоголь: **4,4%**, Горечь: **38.1 IBU**, Цвет: **28.3 SRM (55.8 EBC)**

Солод: **Пэйл Эль** (Курский солод, Россия): **5.5 кг**, **Двойной обжарки** (Курский солод, Россия): **1 кг**,  
**Ячменные хлопья**: **1.0 кг**, **Жжёный Ячмень** (Курский солод, Россия): **0.8 кг**.

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

Дрожжи: **Fermentis - Сафэль S-04**

## Вода:

Заторная вода: **29.1 л**. Промывная вода: **32.9 л**. Всего воды: **62 л**

## Варка пива

### Затирание:

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

## Кипячение сусла

Время кипячения	<b>90 мин</b>	Объём перед кипячением	<b>52.9 л</b>	после кипячения	<b>45 л</b>
Плотность перед кипячением	<b>9.1°P (1.036)</b>	После кипячения (НП)			

## Хмель

Нортен Бревер / Northen Brewer (Германия)	<b>50 гр. - 90 мин</b>	
Нортен Бревер / Northen Brewer (Германия)	<b>50 гр. - 10 мин</b>	
Ирландский мох	<b>20 гр. - 10 мин</b>	
Вирпл	Охлаждение	Объём готового сусла

## Ферментация

Дрожжи: <b>Fermentis - Сафэль S-04</b>		
Начало - Дата:		Температура (18°C):
Декантирование - Дата:		Конечная плотность:
Добавление праймера, карбонизация	Декстроза - <b>4 г/л - 170 г</b>	Объём <b>42 литра</b>

## Проба

Вкус, Цвет, Пенообразование, Газированность, Недостатки: