

ЛЕТНИЙ СОБЛАЗН



СОСТАВ КОМПЛЕКТА:

- Бутыль на 5 литров
- Автосифон
- Гидрозатвор
- Силиконовая пробка
- Лабораторный термометр
- Дезинфицирующее средство
- Набор для приготовления 5 л. пива: солод, хмель, дрожжи.

ПОНАДОБИТСЯ, НО НЕ ИДЕТ В КОМПЛЕКТЕ:

- Кастрюля не менее 6 литров или мультиварка (с режимом автоповар)
- Дуршлаг или марля
- Ложка для перемешивания
- Бутылки для дображивания

ИНГРЕДИЕНТЫ, КОТОРЫЕ ПОНАДОБЯТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- Декстроза или сахар
- Лед или холодная вода
- Цедра апельсина – 6 гр
- Тмин - 1 гр
- Кориандр - 1 гр

Подготовительный этап: дезинфекция

Дезинфекция – самый важный этап в процессе приготовления пива, т.к. это убивает микроскопические бактерии, дикие дрожжи и плесень, которые могут испортить вкус Вашего пива. Выполнение следующих простых шагов поможет уберечь Ваше пиво и даст ценный опыт, когда Вы начнете варить больше пива.

- Растворите половинку дезинфицирующей таблетки в 5 литрах теплой воды (20°C). Вторая половинка таблетки понадобится Вам для дезинфекции бутылок при розливе пива на дображивание. Налейте около 1 литра дезинфицирующего раствора в бутылку и периодически взбалтывайте (общее время дезинфекции 10-15 минут).
- Промойте остальное оборудование (гидрозатвор, термометр) этим раствором и оставьте в нем на 10-15 минут.
- Тщательно ополосните все оборудование проточной прохладной водой и разложите на чистой поверхности.
- Не выливайте дезинфицирующий раствор, возможно, Вам понадобится продезинфицировать что-то вновь.

! При использовании других дезинфицирующих средств, следуйте инструкциям. Дезинфицирующие средства могут отличаться.

1

Приготовление сусла (затираание)

- Налейте в кастрюлю 2 литра воды и нагрейте до 65°C
- Добавьте смесь молотого солода и аккуратно перемешайте ложкой, до однородного состояния каши.
- После смешивания температура должна упасть примерно до 62°C.
- Добавьте воды, если смесь получается слишком сухой.
- Снимите с плиты, хорошо укутайте и настаивайте 60 минут.
- Через 30 минут проверьте температуру, если она опустилась, подогрейте затор снова до 70°C.
- По истечению 60 минут нагреваем затор до 70°C и настаиваем 20 минут.
- После доводим затор до 78°C и непрерывно помешивайте 2 минуты.

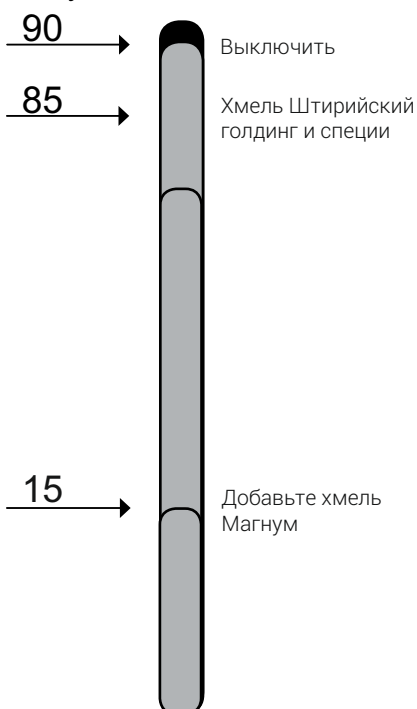
! Температурные паузы при приготовлении различных видов сортов пива могут отличаться.

! Если у вас дома есть мультиварка с функцией автоповара, то все эти операции можно проделать в ней. Просто выставьте нужные диапазоны температур и отрезки времени.

ЛЕТНИЙ СОБЛАЗН



Минуты:



2

Промывка

- Подогрейте дополнительно 4 литра воды до 77°C.
- Подготовьте необходимое оборудование для фильтрации: дуршлаг (или марлю) и кастрюлю не менее 6 л. Установите дуршлаг на кастрюлю или закрепите марлю, для получения "фильтрационной чаши".
- Полученный затор аккуратно пересыпьте на вашу "фильтрационную чашу", если сразу все не вмещается, разделите на две части.
- Медленно промываем подготовленной водой (77°C) затор, для извлечения сахаров из зерна.
- Жидкость, которую мы получили, называется "Сусло". В будущем это и будет Ваше пиво.
- Вам нужно подготовить 6 литров сусла для его варки. Во время варки испаряется порядка 20% жидкости. После варки получится около 5 литров готового к брожению сусла.

3

Варка сусла

- Нагрейте кастрюлю с суслом до легкого кипения.
 - Как только закипит сусло, оно начнет пениться, не допускайте сильного кипения.
 - Варите сусло 90 минут периодически помешивая. Для вашего удобства воспользуйтесь таймером.
 - Во время варки добавьте ингредиенты:
 - Через 15 минут добавьте хмель Магnum
 - Через 85 минут добавьте хмель Штирийский голдинг и специи
 - По истечению 90 минут выключить .
- У вас могло испариться до 20% сусла на этом шаге. Если испарилось больше, ничего страшного в этом нет, на следующем шаге можно добавить недостающую воду.

4

Брожение

- Теперь нужно, как можно быстрее охладить Ваше сусло до 21-23°C. Для этого погрузите кастрюлю с суслом в емкость с заранее подготовленной проточной водой (можно добавить лед в воду).

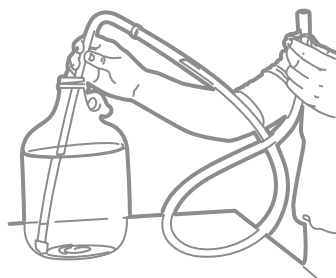
Заходите на наш сайт:

Найдете инструкции, полезные советы, и много другой полезной информации о пивоварении на wildvobla.ru

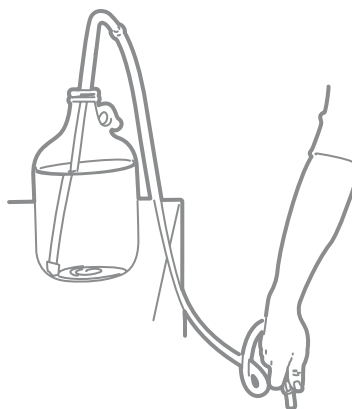
ЛЕТНИЙ СОБЛАЗН



1. Используйте автосифон, для переливания сусла



2. Расположите бутылку с суслом повыше, сделайте несколько движений автосифоном и начните переливать по бутылкам



Запланируйте следующую варку:

Выберете для себя другие зерновые смеси для приготовления пива на нашем сайте.

- После охлаждения, воспользуйтесь сифоном для переливания сусла из кастрюли в стеклянную бутылку (ферментер). Использование сифона поможет насытить сусло кислородом, а также предотвратить попадание осадка. Для хорошего брожения дрожжам нужен кислород, поэтому немного приподнимите шланг при переливе сусла.
- Высыпьте пакетик дрожжей в бутылку.
- Ладонью закройте горлышко бутылки и сильно взболтайте содержимое.
- Наполните гидрозатвор дезинфицирующим раствором.
- Установите плотно силиконовую пробку с гидрозатвором в бутылку.
- Через несколько часов сусло начнет бродить. В течение 2-3 дней газообразование может быть сильным, постепенно уменьшаясь.
- Бутылку нужно хранить в темном месте при комнатной температуре в течение двух недель, до полного прекращения брожения.

5

Розлив

- Растворите оставшуюся половинку дезинфицирующей таблетки в 5 литрах теплой воды (20°C)
- Наполните каждую бутылку небольшим количеством дезинфицирующего раствора. Взболтайте и оставьте на 5 минут.
- Тщательно промойте проточной холодной водой. Оставьте бутылки высохнуть перед розливом.
- Не забудьте, так же продезинфицировать пробки от бутылок и сифон.
- С помощью сифона перелейте пиво в бутылки, оставив 3-5 см. до края горлышка, иначе пиво может получиться слабо газированным.
- Будьте внимательны, что бы в бутылки не попали дрожжи со дна, что негативно скажется на вкусе пива.
- Добавьте в бутылки сахар или глюкозу, в расчёте 6 гр. на литр пива.
- Плотно закройте и взболтайте.
- Хранить в темном месте при комнатной температуре в течение 2 недель

6

Готово

- Перед употреблением не забудьте охладить Ваше пиво.
- Позовите друзей!