

Чародійна Ягода

Склад зернового набору для приготування пива

Назва

Malteurop Pilsen
Château Rye
Malteurop Vienna
Château Cara Ruby
Hallertauer Mittelfrüher
Cascade USA
LalBrew Nottingham
Ялівець ягода сушена 10г
Декстроза

Тип

Солод
Солод
Солод
Солод
Хміль
Хміль
Дріжджі
Спеції
Додатки

Житнє пиво, стиль Сахті - щільність початкового сусла 12,0%, алкоголь в готовому пиві не менше 5,5%, гіркота 39,0 IBU
для початку затирання потрібна вода нагріта до 45°C

Температурні паузи:

- 1) 40°C - 30 '
- 2) 52°C - 20 '
- 3) 63°C - 60 '
- 4) 67°C - 20 '
- 5) 72°C - 20 ' - йодна проба
- 6) 78°C - 5 ' - фільтрація
- 7) кип'ятіння - 90 '



Задати солод в нагріту воду і почати затирання відповідно до температурних пауз.

Злити затор з дробини, фільтрація дробини - вода 80 °C, довести до об'єму обраного затору. Довести до кипіння, зменшити вогонь, для тихого кипіння.

Додати перший хміль на 15 хвилині кип'ятіння Hallertauer Mittelfrüher і Cascade 8г, другий хміль Cascade 20г і ялівець на 75 хвилині кип'ятіння.

Охолодити до температури бродіння - 24°C і злити сусло з осаду в бродильну ємність. Попередньо підготовлені дріжджі додати в бродильну ємність, встановити гідрозатвор.

Бродіння 4 - 6 днів, після бродіння злити в пляшки та додати праймер (декстрозу).

Залишити за кімнатної температури до затвердіння пляшок, після чого витримати пляшки при температурі 2 - 6°C - 14 днів.

Кількість води для затирання (± 2 л), розрахунок гідромодуля (1 : 3)

Об'єм затору, л	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
Кількість води для початку затирання, л	15	18	21	24	27	30	33	36	39	42	45	48	51	54	57	60

Паспорт Варки

(вносити фактичні дані)

Варка №			Хміль, спеції, додатки		
Етап	Температура, °C	Час, хв	Назва	α , %	Трив. хв
Заторна вода			Кип'ятіння		
Пауза 1					
Пауза 2					
Пауза 3					
Пауза 4					
Пауза 5					
Пауза 6			Охолодження		
Пауза 7					
Кип'ятіння					
Параметри			Сухе охмелення		
Кількість (кислоти/ вапна)					
pH заторної води					
Щільність затору початкова					
pH затору			Примітки		
Промивна вода 78 °C, л					
Щільність затору після промивки дробини					
Щільність сусла кінцева (в кінці кип'ятіння)					
Кількість сусла, л					
Температура бродіння, °C					
Тривалість бродіння, днів					
Температура доброджування, °C					
Тривалість доброджування, днів					
Кількість пива, л					