



БЫСТРЫЙ СТАРТ

ПИВОВАРНЯ WEIN

Ароматная дымка

РЕЦЕПТ ДОМАШНЕГО ПИВА



Производственная компания «Вейн»

2019 г.

Варим Американский пэйл эль. Насыщенный, плотный и хорошо карбонизированный и главное ароматный.

Планируемая начальная плотность (по ареометру): 12 °P

Планируемая конечная плотность (по ареометру): 3 °P

Алкоголь: 5.5 %

Расчётная Горечь: 26 IBU

Расчётная Цветность: 10 SRM

ИНГРИДИЕНТЫ	50 л	37л
Солод Базовый ячменный, Специальный солод 2-х видов	Общая засыпь: 8,2 кг	Общая засыпь: 4,7 кг
Хмель ·Каскад (США) - в гранулах, а-к.=7,6% Внесение в котел за 80 мин. до конца кипячения. ·Каскад (США) - в гранулах, а-к.=7,6% Внесение в котел за 30 мин. до конца кипячения. ·Каскад (США) - в гранулах, а-к.=7,6% Внесение в котел за 10 мин. до конца кипячения. ·Мандарина Бавария (Германия) - в гранулах, а-к.=7.2% Внесение на вторичное брожение на 7 дн. выдержки. <u>Всего:</u>	35 гр 10 гр 35 гр 40 гр 120 гр	20 гр 5 гр 20 гр 20 гр 65 гр
Дрожжи Элевые универсальные	10 гр	10 гр
Вода Заторная вода (гидромодуль 3,7 л/кг) Промывная вода (абсорбция зерна 1,1 л/кг) <u>Всего:</u>	31,1 л 28,9 л 60 л	18,9 л 14,7 л 33,6 л
Получаемая партия пива	30-35 л	20-23 л

МЕТОД ЗАТИРАНИЯ: *Зерновой (настояное затираение)*

ТЕМПЕРАТУРНЫЕ ПАУЗЫ: *Белковая пауза : 58°C - 20 мин. Осахаривание (настой): 65°C - 60 мин. Мэш аут (настой): 78°C - 5 мин.*

ВРЕМЯ КИПЯЧЕНИЯ: *80 мин*

ПАРАМЕТРЫ КАРБОНИЗАЦИИ: *Карбонизировать рекомендуем сушлом отобранным после остужения в размере 10% от выхода.*



Приступаем к работе

1. Устанавливаем индукционную плиту на ровную, прочную, жесткую поверхность.
2. Устанавливаем энергосберегающую подставку на плиту.
3. Устанавливаем сусловарочный котел равномерно поверх подставки
4. Одеваем термокожух для энергосбережения.
5. Подключаем термодатчик в соответствующий разъем на лицевой панели пивоварни.
6. Чувствительный элемент внедряем в гильзу сусловарочного котла.
7. Помещаем текстильный мешок так, чтобы его края заворачивались за горловину сусловарочного котла.

8. Фиксируем мешок синтетическим шнуром вокруг горловины бака.
9. В текстильный мешок устанавливаем металлический защитный каркас.
10. Заливаем в котел 30 л. чистой воды (для пивоварни 50 л).



11. Фиксируем миксер на крышку кламповым соединением.



12. Соединяем шток, лопасти и шайбу миксера при помощи болта.
13. Прикручиваем шток миксера к основному блоку миксера.



14. Накрываем котел крышкой с установленным миксером.
15. Подключаем миксер к индукционной плите специальным проводом в соответствующий разъем.
16. Включаем кнопку миксера на задней панели!
17. Подключаем индукционную плиту к сети 220 вольт.



18. После загрузки системы нажимаем на первую кнопку («Рец.»)(зажать кнопку примерно на 2 сек.!), входим в подменю «Выбор готов. рецепта».



19. Нажимаем 4 кнопку («Ok»), 2й кнопкой («Стрелка») выбираем рецепт «Ароматная дымка».



20. Нажимаем 4 кнопку («Ok»), подтверждая выбор. Рецепт загружен!

21. Нажимаем 3 кнопку («Выход»), выходим из «МЕНЮ РЕЦЕПТОВ».

22. Нажимаем 4 кнопку («Наст.») (зажать кнопку примерно на 2 сек.!), входим в «МЕНЮ НАСТРОЕК».

23. Нажимаем 4 кнопку («Ok»), входим в подменю «Параметры нагрева» пункт «Калибровка».

24. При помощи первых двух кнопок устанавливаем значение «Калибровка» 0.00

25. Нажимаем 4 кнопку («Ok»), подтверждая выбор и переходя к пункту «Гистерезис».

26. При помощи первых двух кнопок устанавливаем значение «Гистерезис» 0.50
27. Нажимаем 4 кнопку («Ok»), подтверждая выбор и выходя из подменю «Параметры нагрева».
28. Нажимаем 2 кнопку (стрелка вниз), сдвигаясь по меню настроек на одну позицию до подменю «Системные параметры».
29. Нажимаем 4 кнопку («Ok»), подтверждая выбор и переходя к пункту «Промывка дроб.»
30. Нажимаем 2 кнопку (стрелка вниз), выбирая значение «Да» в пункте «Промывка дроб.»
31. Нажимаем 4 кнопку («Ok»), подтверждая выбор и переходя к пункту «Время промывки».
32. При помощи первых двух кнопок устанавливаем значение «Время промывки» 5мин.
33. Нажимаем 4 кнопку («Ok»), подтверждая выбор и переходя к пункту «Йодная проба»
34. Нажимаем 2 кнопку (стрелка вниз), выбирая значение «Да» в пункте «Йодная проба».
35. Нажимаем 4 кнопку («Ok»), подтверждая выбор и переходя к пункту «Время пробы».
36. При помощи первых двух кнопок устанавливаем значение «Время пробы» 60 мин.
37. Нажимаем 4 кнопку («Ok»), подтверждая выбор и выходя из подменю «Системные параметры».



38. Нажимаем 3 кнопку («Выход»), выходим из «МЕНЮ НАСТРОЕК».

39. Нажимаем 3 кнопку («Авт.») (зажать кнопку примерно на 2 сек.!), на дисплее отобразится вопрос «Отложить запуск?» «Нет» «Да».

(Если выбрать «Да», при предложении «Отложить запуск», появится возможность выставить таймер отсрочки. Пивоварня автоматически начнет цикл через указанное время).



40. Нажимаем 3 кнопку («Нет»), на дисплее может отобразиться два варианта вопросов либо:

41а. «Вода налита?» «Да» «Нет» (обязательный вопрос)

41б. «Продолжить варку?» «Да» «Нет» (может не отобразиться см. описание в инструкции*)

42а. При вопросе «Вода налита?» нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждаем наличие воды в баке.

42б. При вопросе «Продолжить варку?» нажимаем 4 кнопку («Нет»), подтверждаем желание начать цикл заново.



43. После подтверждения наличия воды на дисплее отобразится вопрос: «Включить миксер в режиме Мэш-Ин?» «Да» «Нет».

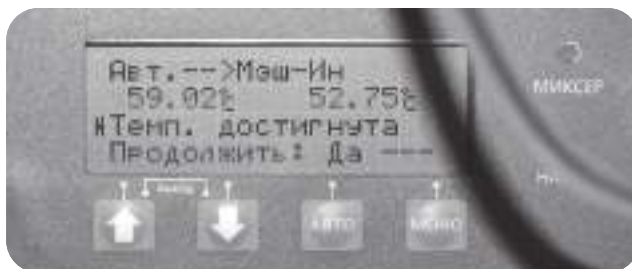


44. Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая свой выбор.

45. Начнется автоматический цикл, начиная с предварительного нагрева «Мэш-Ин»...



46. Когда температура достигнет 550С, отобразится сообщение: «Темп. Достигнута», нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая готовность перейти к следующему шагу.



47. Возникнет предложение внести солод: «Добавьте солод» «Да» «Нет».
48. Снимаем крышку и добавляем молотую смесь солодов 8,3 кг при помешивании.
49. По завершении засыпи, закрываем крышку и нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая готовность перейти к следующему шагу.



50. Возникает еще одно предупреждение об установке миксера: «Установите миксер». Если миксер все еще не установлен, обязательно сделайте это!
51. Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая готовность перейти к следующему шагу.



Будьте осторожны при включении мешалки вне котла: с прикрученной насадкой она может причинить травмы.



52. Пивоварня, в автоматическом режиме, пройдет все паузы загираания солода...
53. Перед заключительной паузой будет предложен «Тест на йод», при этом начнется отсчет времени.

54. Возьмите белое блюдце и накапайте через шаровый кран, из котла немного сусла.
55. Поместите на сусло каплю раствора йода (из аптечки).
- 56а. Если субстанция не окрасится в сине-фиолетовые оттенки и йодный цвет просто разбавится, то йодная проба считается пройденной.
- 56б. Если субстанция окрасится в сине-фиолетовые оттенки, нужно оставить все как есть и повторить процедуру через 15 минут. Процедуру можно повторять несколько раз до требуемого результата. (Отсутствие сине-фиолетовой окраски свидетельствует о качественном осахаривании).
57. Когда йодная проба удовлетворит результатом, нажимаем 3 кнопку «Далее» для продолжения.
58. Запустится заключительная стадия затирания «Мэш-Аут». Пивоварня разогреет сусло до 78 0С и выдержит 5 минутную паузу...



59. По окончании появиться надпись «Осахар. Завершено». Подтверждаем 3 кнопкой («Да»).
60. Увидим предложение слить сусло: «Слейте сусло».
61. Сливаем сусло в отдельную емкость через шаровый кран с накрученным переходником с силиконовым шлангом...
- !** Сусло очень горячее, аккуратно открывайте кран в защитных перчатках!
62. Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая, что сусло слито.
63. Пивоварня предложит добавить в дробину воду: «Долейте воду». Открываем крышку и заливаем промывочную воду в количестве 23 литра...

64. Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая, что промывочная вода залита (температура воды, в данном примере, около 70 0С).
65. Пивоварня напомнит о необходимости установить миксер: «Установите миксер».
66. Закрываем крышку с миксером и нажимаем 3 кнопку («Да»).
67. Начнется процесс промывки дробины... (Время промывки будет таким, какое вы указали в настройках. В нашем примере 5 мин.)
68. После промывки последует предложение снова слить сусло: «Слейте сусло».
69. Сливаем сусло уже известным способом...
70. Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая, что сусло слито.
71. Появится надпись «Извлеките дробину».
72. Открываем крышку и извлекаем дробину вместе с лавсановым мешком. Для этого снимите мешок с горловины бака, затяните завязки и удалите его из емкости...
73. Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая, что мешок с дробинной извлечен.
74. Возникнет предупреждение о том, что следует перелить сусло обратно в бак: «Налейте сусло!»



**Не нажимайте «Да» при пустом суслварочном котле!!!
Индукционная плита за пару минут разогреет дно бака до красна!!!**



75. Залейте сусло обратно в котел...
76. Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая, что сусло залито в котел.

77. Начнется интенсивный нагрев сусла до температуры кипения... («Нагрев сусла»)



На этом этапе не рекомендуется накрывать котел крышкой, так как в момент закипания, неконтролируемо может начать подниматься пена, способная вытечь из котла.

78. Когда жидкость закипит произойдет автоматическое переключение пивоварни на следующий этап: «Варка сусла». При этом таймер начнет отсчет времени.

79. В режиме «Варка» пивоварня периодически подсказывает когда нужно внести очередную порцию хмеля.

В нашем примере, первую закладку хмеля, в количестве 11 граммов, потребуется внести через 30 минут варочного процесса: об этом пивоварня сообщит текстовым сообщением («Добавить Хмель 1») и звуковым сигналом не прекращая процесса...

80. Через 75 минут последует предложение внести вторую порцию хмеля: «Добавить Хмель 2».

81. Таким же образом, за 5 минут до окончания варки, пивоварня предложит внести заключительную порцию хмеля: «Добавить Хмель 3».

82. За 30 минут до окончания режима «Варка» необходимо поместить чиллер, с подсоединенными шлангами, внутрь котла. (Можно зафиксировать чиллер при помощи специальных крючков, входящих в его конструкцию)...

83. Подсоединение чиллера к водопроводному крану осуществляется при помощи дивертора и пвх шланга.

Обратный конец, второго шланга чиллера, служит отводом нагретой воды. Его направляем в раковину (канализацию).



84. По окончании варки на дисплее появится надпись: «Включите чиллер».

85. Откройте водопроводный кран подачи воды в чиллер. (Расход воды 3-4 литра в минуту)



Будьте осторожны холодная вода, пройдя через чиллер, станет очень горячей! Можно получить ожог!



86. Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая, что чиллер включен.

87. На дисплее будет отображаться процесс охлаждения суслу в виде постепенного понижения текущей температуры.

88. Когда сусло остынет до 30 0С надпись на дисплее укажет о готовности сусла: «Сусло готово».

89. Цикл готовки будет завершен и пивоварня перейдет на начальный экран.





Будьте внимательны! С этого момента сусло становится уязвимым к заражениям извне!

90. В подготовленную, продезинфицированную емкость для брожения сливаем сусло через шаровый кран (должно получиться около 35 литров).



При съеме котла с плиты не забудьте извлечь датчик температуры из гильзы!

91. В сцеженное сусло добавляем пачку (9-10 г.) универсальных пшеничных дрожжей.

92. Закрываем плотно крышку емкости и устанавливаем гидрозатвор. Температура брожения + 24 0С (комнатная температура).

93. В процессе работы дрожжей выделяется углекислый газ. Когда гидрозатвор перестает выдавать пузырьки газа (либо интервал выброса газа увеличится до 5-10 минут), можно преступать к разливу пива по бутылкам. Время сбраживания варьируется от 7 до 14 дней.

94. Подготовьте стеклянные бутылки: тщательно вымойте их водой и стерилизуйте в духовке при 130 0С в течение 5-10 минут. Либо прокипятите их при полном погружении в воду в течение часа.



Будьте осторожны при проведении стерилизации посуды! Работайте в защитных перчатках, чтобы не получить ожоги!

95. Подготовьте праймер. Для этого смешайте нужное количество глюкозы в граммах с таким же количеством воды в миллилитрах, доведите до кипения и проварите 5-10 минут на слабом огне, снимая пену. Готовый сироп накройте крышкой, охладите до комнатной температуры. На каждый литр пива потребуется 8 граммов глюкозы.

96. Поместите в каждую бутылку необходимое количество праймера.

97. Затем медленно и аккуратно, при помощи шланга одетого на кран, разлейте пиво по бутылкам. Бутылки заполняются с небольшим воздушным зазором.

98. После розлива, бутылки сразу же герметично укупориваются стерильными пробками.

99. В процессе созревания пиво еще более осветлится, на дне образуется небольшой осадок. Вторичное брожение праймера вызовет образование углекислого газа, напиток станет газированным. Температура вторичного брожения + 5 0С.



Будьте внимательны и осторожны! В свою очередь это создаст повышенное давление в бутылках и, при излишнем добавлении праймера, или несоблюдении температурного режима, пробку может выдавить! (Или разбить бутылку!!!)

100. Первую дегустацию пива можно провести через 2-3 недели дозревания. Со временем вкус будет улучшаться, пиво осветляться, а осадок увеличиваться. Срок хранения домашнего живого пива до 6 месяцев.

Прекрасных вам результатов!

Для заметок

Производственная компания «Вейн»

вейн.рф