

Набор для приготовления Виски

Комплектация набора:

1. Солод Пилсен молотый: 8 кг.
2. Чипсы из американского дуба Medium: 20 гр.
3. Спиртовые дрожжи Bragman Whisky: 72 гр.
4. Этикетки самоклеющиеся: 6 шт.
5. Инструкция.

Необходимое оборудование:

1. Сусловарочный бак или другая емкость.
2. Лопатка для перемешивания.
3. Средства для дезинфекции оборудования (Део-хлор или Star San).
4. Емкость для брожения с гидрозатвором.

Перед подготовкой инвентаря, оборудования и ингредиентов рекомендуется прочитать инструкцию!

Инструкция:

1-й этап: Дезинфекция оборудования.

- Вымыть и продезинфицировать оборудование с помощью специальных моющих средств: Део-хлор, Star San или 70% раствором спирта.
- Тщательно ополоснуть оборудование.

Примечание: не используйте домашние моющие средства и составы! Дезинфекция оборудования проводится перед каждым приготовлением продукта.

1-й этап: Подготовка сусла.

- Налить в бак (или другую емкость) 17.5 литров подготовленной (фильтрованной или бутилированной) воды.
- Довести воду до температуры 65–66 °С.
- При достижении температуры воды 65–66 °С, постепенно загрузить солод из набора в бак.

Примечание: после загрузки солода температура затора должна упасть до 62–63 °С.

- Как только температура затора достигла 62–63 °С, необходимо засечь 2.5–3 часа (этого времени достаточно для полного осахаривания солода).

Примечание: в течении 2.5–3 часов температура затора должна находиться в диапазоне 62–63 °С (допускаются несущественные отклонения, но чем точнее будет выдержана пауза, тем больше будет выход продукта).

- За 15–20 минут до конца этапа затириания необходимо подготовить промывочную воду. Для этого: взять 16 литров чистой воды (фильтрованной или бутилированной) и нагреть до температуры 80–90 °С.
- Как только закончилось осахаривание солода, необходимо начать фильтрацию сусла.
- Как только при фильтрации сусла оголяется дробина (вываренный солод), необходимо начать постепенную промывку ранее подготовленной водой.
- Промывать до полного пролива ранее подготовленной воды.

Примечание: после промывания получится достаточно большое количество сусла.

- Если ваша емкость для брожения и дистиллятор позволяют сбрасывать и перегонять 27–30 литров сусла, то приступить к следующим пунктам. Если ваша емкость для брожения и дистиллятор **НЕ** позволяют сбрасывать и перегонять 27–30 литров сусла, то сначала необходимо довести сусло до кипения и выпарить до необходимого объема, тем самым уменьшая воду в сусле и повышая его экстрактивность. После можно приступить к следующим пунктам.
- Охладить сусло до температуры не выше 30 °С (желательная температура 24–26 °С).
- Перелить полученное сусло в емкость для брожения.
- Всыпать в сусло дрожжи из набора.

Важно! Температура сусла должна быть **НЕ БОЛЕЕ** 30 °С, это поможет избежать гибель дрожжей.

- Тщательно перемешать.
- Плотнo закрыть крышку емкости для брожения.
- Установить в крышке гидрозатвор, наполнив его наполовину кипяченой водой.

Примечание: начальная плотность сусла при объеме 25 литров составляет примерно 18–20 единиц.

2-й этап: Брожение.

- Оставить емкость на брожение на 5–10 дней.

- Спустя 5–10 дней брожение закончится.
- Проверить плотность ареометром для сахара: дрожжи в комплекте сбрасывают продукт до 0 единиц плотности, в некоторых случаях допускается 2–3 единицы.
- Дать браге отстоять 5–7 дней для лучшего осаждения дрожжей и осветления.

3-й этап: Перегонка.

- Перегонять не менее 2-х раз.

Примечание: брага сильно пенится, поэтому рекомендуется при перегонке заполнять дистиллятор не более чем на 60% или использовать пищевой пеногаситель.

- После двойной перегонки необходимо разбавить дистиллят до 42–45%.
- Внести дубовые чипсы в продукт: норма внесения 1 пакетик чипсов на 3 литра продукта.
- Настаивать продукт минимум в течении 2-8 недель.

Дерзайте – все в Ваших руках!!!