

## Инструкция к набору «Пиво Жигулевское»

Набор рассчитан для приготовления 23 литров пива. Начальная плотность (1.049) 12% (Plato), конечная плотность (1.014) 3,6% (Plato), предполагаемый алкоголь 4,7%, плотность до кипячения (1.042) 10% (Plato).

### Температурные паузы:

- первая температурная пауза при 57°C - 10 мин,
- вторая 68°C - 40 мин,
- третья 72 °C – 20 мин,
- мэш-аут(четвертая пауза) – 78°C - 10 мин.

Кипячение сула – 90 минут

- Хмель «Жигуль №1» - 90 минут
- Хмель «Жигуль №2» - 90 минут
- Хмель «Жигуль №3» - 5 минут
- Ирландский мох – 10 минут

Брожение при температуре 18-22°C

- 14 дней брожение
- 7 дней карбонизация в бутылках при комнатной температуре

Оборудование необходимое для варки сула:

- Котел 37 л.
- Фальш-дно (фильтр-система) для фильтрования
- Чиллер для охлаждения
- Рубашка изотермическая к котлу 30 л. (можно заменить одеялом)
- Заторная лопатка

1. В котел наливаем 17,3 л воды и доводим температуру до 60°C.
2. Засыпаем молотый солод, размешиваем, чтобы не было комочков.
3. Нагреваем затор до 57°C при непрерывном размешивании, если меньше, доводим до требуемой температуры. Поддерживаем температуру в течении 10 минут (белковая пауза).
4. Нагреваем затор до 68°C при непрерывном размешивании, если меньше, доводим до требуемой температуры. Поддерживаем температуру в течении 40 минут (осахаривание).
5. Нагреваем затор до 72°C при непрерывном размешивании, если меньше, доводим до требуемой температуры. Поддерживаем температуру в течении 20 минут (декстриновая пауза).

6. Нагреваем затор до 78°C при непрерывном размешивании, если меньше, доводим до требуемой температуры. Поддерживаем температуру в течении 10 минут (мэш-аут). При наступлении паузы 78°C, мешать не нужно, чтобы сформировался фильтрующий слой.

7. Для поддержания температуры изолируем (утепляем) котел при помощи одеяла.

8. При затирании соблюдаем все температурные паузы, не забывая при нагреве убрать одеяло и помешивать солод.

9. Готовим воду для промывки 14,1 л, необходимая температура не выше 78-80°C!

10. Фильтруем первое сусло в промежуточную емкость (можно использовать емкость для брожения) и промываем дробину нагретой водой. Перед фильтрацией желательно несколько литров отобрать и аккуратно по стенке вернуть обратно в заторный котёл. Прodelать данную операцию несколько раз, пока не пойдет прозрачное сусло.

11. Моем котел, переливаем в него сусло и ставим нагреваться, обязательно убираем пенку после закипания – таким образом избавляемся от белковых соединений. После первого внесения хмеля (см. ниже), пену снимать нельзя!

12. Кипятим сусло интенсивно 90 мин, со снятой крышкой, добавив после закипания хмель «Жигуль №1» и «Жигуль №2».

13. За 10 минут до окончания варки добавляем ирландский мох и погружаем чиллер для дезинфекции. Воду в чиллер пока не подаём!

14. За 5 минут до окончания варки, добавляем хмель «Жигуль №3».

15. Охлаждаем до 24°C, снимаем с осадка (брух), затем аэрируем переливая с высоты в стерильную емкость для сбраживания, добавляем дрожжи, ставим на брожение на 14 дней.

16. После окончания брожения, готовим праймер для карбонизации. На 500-1000мл. воды 200гр. глюкозы. Кипятим 10-15 минут и не остужая, добавляем в пиво и аккуратно перемешиваем стерильной лопаткой. Дать постоять 30-40 минут.

17. Далее, при помощи трубки и клапана разливаем пиво из емкости в продезинфицированные бутылки и укупориваем пробкой. При розливе в пластиковые ПЭТ-бутылки, необходимо наливать пиво не до горлышка, а оставлять примерно 5-6 см, оставляя таким образом место для углекислоты.

P.S. Желательно после карбонизации, «отправить» пиво для созревания в холодильник или яму, хотя бы на 2 недели при температуре +5°C. Оптимальное время созревания 1-2 месяца, вкус сильно изменится в лучшую сторону.

**Состав: солод ячменный, хмель, дрожжи.**