



БЫСТРЫЙ СТАРТ

ПИВОВАРНЯ WEIN

Пшеничная дымка

РЕЦЕПТ ДОМАШНЕГО ПИВА



Производственная компания «Вейн»

2019 г.

Варим вайцен – ферментированное пшеничное пиво верхового брожения. Насыщенный, плотный и хорошо карбонизированный. По солодам классика. Немного добавили карамельного солода для насыщенного оранжевого цвета, вкуса она в такой засыпи особо не дает.

Планируемая начальная плотность (по ареометру): 12 °P

Планируемая конечная плотность (по ареометру): 3.5 °P

Алкоголь: 5.4 %

Расчётная Горечь: 14.7 IBU

Расчётная Цветность: 6.2 SRM

ИНГРИДИЕНТЫ	50 Л	37Л
Солод Базовый пшеничный, Базовый ячменный, Специальный солод.	Общая засыпь: 8,7 кг	Общая засыпь: 5,1 кг
Хмель ·Наггет Халлертау (Германия) - в гранулах, а-к.=11% (10.3 IBU) Внесение в котел, кипятить 60 мин. ·Сааз (Чехия) - в гранулах, а-к.=4.16% (2.6 IBU) Внесение в котел, кипятить 15 мин. ·Сааз (Чехия) - в гранулах, а-к.=4.16% (2.6 IBU) Внесение в котел, кипятить 5 мин. ·Сааз (Чехия) - в гранулах, а-к.=4.16% (0.4 IBU) Внесение 0 мин. <u>Всего:</u>	15 гр 20 гр 20 гр 20 гр 75 гр	8 гр 10 гр 10 гр 10 гр 38 гр
Дрожжи Пшеничные универсальные	10 гр	10 гр
Вода Заторная вода (гидромодуль 3.7 л/кг) Промывная вода (абсорбция зерна 1.1 л/кг) <u>Всего:</u>	30,2 л 32,1 л 62,3 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 (Прямой нагрев): 55°C - 20 мин.*

Мальтозная пауза (Прямой нагрев): 63°C - 50 мин. Декстриновая пауза (Прямой нагрев): 72°C - 20 мин. Мэш аут (Прямой нагрев): 78°C - 5 мин.

ВРЕМЯ КИПЯЧЕНИЯ: *90 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 «Пшеничная 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».

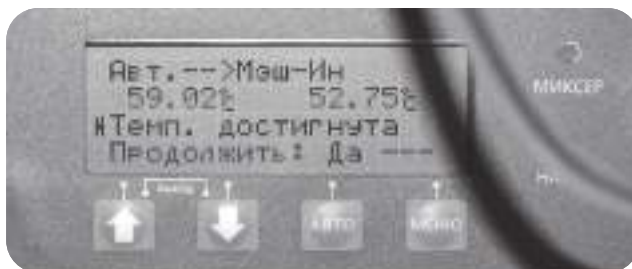


44. Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая свой выбор.

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...

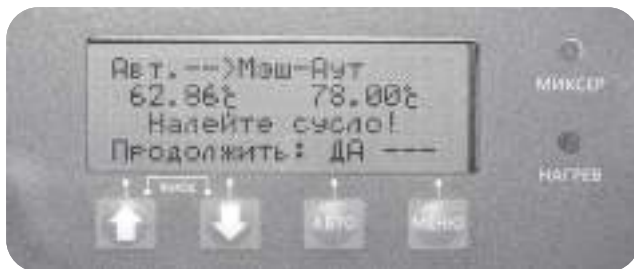


59. По окончании появиться надпись «Осахар. Завершено». Подтверждаем 3 кнопкой («Да»).
60. Увидим предложение слить сусло: «Слейте сусло».
61. Сливаем сусло в отдельную емкость через шаровый кран с накрученным переходником с силиконовым шлангом...
- !** Сусло очень горячее, аккуратно открывайте кран 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 преступить 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