

# ЗОЛОТОЙ БЕЛЬГИЙСКИЙ ЭЛЬ

**Крепкий эль с золотистым цветом, во вкусе присутствует горчинка, ярко выраженные фруктовые ноты и умеренные тона хмеля и солода, пряностей, цветов.**

Данная инструкция предназначена для ознакомления с основными процессами пивоварения в домашних условиях без специального оборудования. Всю подробную информацию, видеоролики с процессами варки по сортам, а так же ответы на возникшие вопросы вы найдете на нашем сайте [malt.ru](http://malt.ru)

Экстрактивность: 16%  
Цветность: 10 EBC

Содержание алкоголя: 6,0%  
Содержание единиц горечи в пиве: 25 IBU

## Ингредиенты:

Солод: Пейль эль, Венский  
Хмель: PERLE -50г., SAPHIR-50г.  
Дрожжи: Safale S04 – 11,5 г  
Осветлитель: Брейкбрайт «Ирландский мох» - 1 таблетка  
Глюкоза (декстроза): 150 г

## Температурные паузы:

66°C – 60 мин, 72°C – 10 мин, 78°C – 1 мин

## Использование хмеля:

кипячение 60 минут  
0 мин – PERLE 15 IBU  
30 мин- SAPHIR 8 IBU  
58 мин- SAPHIR 2 IBU

## Описание процессов приготовления «затора».

### Затираание.

1. Нагрейте 20 литров воды до температуры 75 °С в кастрюле на 30 литров.
2. Поместите мешок для затираания (не входит в зерновой набор) в кастрюлю, закрепляя его за края кастрюли с помощью шнура. Медленно высыпайте солод в мешок, помешивая лопаткой, чтобы не допустить образования комочков.
3. После смешивания солода с водой, температура должна быть 66 °С, при необходимости подогрейте.

Выдержите температурные паузы по схеме:

1 пауза: 66°C – 60 мин,  
2 пауза: 72°C – 10 мин,

4. Проверьте осахаривание затора методом добавления раствора йода. Столовую ложку «затора»\* налейте в блюдце и добавьте несколько капель йода. Если окраска «затора» не изменилась, то полное осахаривание завершено. Если цвет «затора» изменился от светло-фиолетового до темно-синего, «затор» не был осахарен и необходимо продолжить паузу 72 °С еще 10-15 минут, пока «затор» не перестанет изменять свой цвет.

5. Подогрейте «затор» до температуры 78 °С  
3 пауза : 78°C – 1 мин.

## Фильтрование затора\*:

Цель данного процесса - отделить жидкую фракцию солода от зерновой оболочки, а также получить необходимую плотность сусла перед кипячением с хмелем (обычно выкипает 1% экстракта), в данном случае 15%.

\*«затор» - смесь солода с водой

1. Выньте мешок с солодом (рекомендуем с помощью ассистента и с использованием перчаток для горячего), сдавливая его до тех пор, пока сусло не перестанет капать обратно в заторную емкость (кастрюлю). После остывания солод (дробину) выбросьте, а мешок постирать для следующей варки пива.

## Кипячение сусла с хмелем:

1. Добавьте в сусло 3 литра воды температурой 80-95 °С и перемешайте в течение 10-15 секунд.
2. Доведите сусло до кипения и сразу добавьте хмель PERLE в количестве 10 грамм (ВЗВЕСИТЬ НА ВЕСАХ!). Общее время кипячения 60 минут.
3. На 30-ой минуте кипения добавьте хмель SAPHIR в количестве 15 грамм (ВЗВЕСИТЬ НА ВЕСАХ!).
4. На 45-ой минуте кипения добавьте осветлитель «Ирландский мох» - 1 таблетку.
5. На 58-ой минуте кипения добавьте хмель SAPHIR в количестве 20 грамм.

## Охлаждение сусла:

1. Охладите сусло до температуры 19 – 22 °С в течении 30-60 минут, поместив кастрюлю в холодную воду таким образом, чтобы вода не попадала внутрь. Советуем сделать это с ассистентом, так как емкость тяжелая, и вы рискуете получить травму.

## Брожение:

1. Перелейте сусло в емкость для брожения, предварительно помытую с помощью моющих средств и дезинфицирующим раствором (рекомендуем «Асептасип»). Схема правильной мойки оборудования указана в разделе «Перечень оборудования для производства пива в домашних условиях» (на обороте инструкции)
2. Добавьте сухие дрожжи.

Основное брожение происходит 4-5 дней, пока не перестанет выделяться углекислый газ и пена не опадет в емкости для брожения, которое вы сможете определить визуально при открытии крышки емкости для брожения. Для удобства контроля брожения рекомендуем пользоваться «Журналом варки и брожения пива» (см. ниже)

## Дображивание и розлив пива:

Дображивание и созревание (образование углекислоты, пеностойкости, окончательного формирования вкуса и аромата) пива происходит в бутылках. Бутылки следует предварительно помыть дезинфицирующим раствором (рекомендуем «Асептосип») во избежание прокисания и порчи пива.

1. Разлейте в чистые бутылки пиво при помощи трубки налива пива, чтобы граница налива была на цилиндрической части бутылки.
2. Приготовьте раствор глюкозы: содержимое пакета растворить в 300 мл воды и прокипятить 15 мин, чтобы избавиться от бактерий. Затем остудите до комнатной температуры, поместив емкость с раствором в холодную воду так, чтобы вода не попадала внутрь.
3. Равномерно разделите раствор глюкозы на количество бутылок, которое вы получите при розливе «молодого» пива, применяя мерный стакан.
4. Укупорьте бутылки при помощи укупоривающего устройства (не входит в зерновой набор), бутылки 2-3 раза переверните снизу вверх для лучшего перемешивания пива и раствора глюкозы.

## Созревание пива:

1. Выдерживайте пиво в течение 40 -60 дней при комнатной температуре.
2. Перед дегустацией рекомендуем охладить пиво в холодильнике в течение 24 часов, чтобы пиво «успокоилось» и не было эффекта фонтанирования из бутылки при ее открывании.

Приятной вам дегустации!!!!!!!!!!!!!!

# Журнал варки и брожения пива

Сорт пива: \_\_\_\_\_

## Программа затираания: (смотри инструкцию к сорту пива)

Пауза 45 грудусов начало \_\_\_\_\_ конец \_\_\_\_\_  
Пауза 50 градусов начало \_\_\_\_\_ конец \_\_\_\_\_  
Пауза 63 градуса начало \_\_\_\_\_ конец \_\_\_\_\_  
Пауза 66 градусов начало \_\_\_\_\_ конец \_\_\_\_\_  
Пауза 72 градуса начало \_\_\_\_\_ конец \_\_\_\_\_  
Пауза 78 градусов начало \_\_\_\_\_ конец \_\_\_\_\_

## Время кипячения с хмелем:

Время задачи первая порция \_\_\_\_\_  
Время задачи вторая порция \_\_\_\_\_  
Время задачи третья порция \_\_\_\_\_

## Брожение и дображивание пива:

Дата	Температура	Дата	Температура	Примечания

Цвет \_\_\_\_\_  
Аромат \_\_\_\_\_  
Вкус \_\_\_\_\_



## ЗОЛОТОЙ БЕЛЬГИЙСКИЙ ЭЛЬ

### Перечень оборудования для производства пива в домашних условиях

Перед варкой пива, пожалуйста, убедитесь, что у вас есть минимальный состав оборудования для производства пива в домашних условиях:

Варочный и заторный одновременно котел: нержавеющая (эмалированная, алюминиевая) кастрюля или бак на 30 литров, желательно с толщиной дна не менее 3-5мм во избежание пригорания горячего сусле.

Мешок для затирания: рекомендуем нейлоновый мешок размером 60\*60 см, чтобы избежать прилипания к стенкам кастрюли и деформации.

Термометр: желательно электронный термометр с длинным наконечником для удобства измерения температуры сусле во время стадии «затирание».

Раствор йода и блюдце: для определения «осахаривания» «затора» можно воспользоваться аптечным пузырьком йода, который необходимо разбавить водой в пропорции 1:3.

Лопатка для перемешивания затора: рекомендуем деревянную лопатку с длинной ручкой, можно использовать и большую ложку с длинной ручкой

Кухонные весы: механические и электронные весы на небольшой вес до 1-2 кг для взвешивания хмеля при задаче его на варку пива.

Мерный стакан: рекомендуем использовать для разлива раствора глюкозы по бутылкам.

Емкость брожения: пластиковая, алюминиевая или из нержавеющей стали емкость с крышкой, имеющую желательное технологическое отверстие для «гидрозатвора».

Гидрозатвор: необходим для брожения пива, вставляется в крышку бродильной емкости и служит для отвода избыточной углекислоты, образовавшейся в процессе брожения пива.

Устройство для розлива пива по бутылкам: необходимо уже после основного брожения пива в емкости брожения, устанавливается в бродильную емкость и по ее средствам пиво разливается по бутылкам.

Стеклянные бутылки объемом 0,5 л или ПЭТ бутылки объемом 1 л: для розлива пива самой лучшей тарой считается коричневое стекло. Такое стекло не пропускает солнечный свет, который вызывает окисление и порчу пива. При использовании пластиковых бутылок, после розлива желательно их убрать в коробку, чтобы солнечный свет не окислял ваше пиво.

Укупорочное устройство: необходимо при использовании стеклянных бутылок с кронен пробками.

Моющие средства: это очень важный пункт в процессе приготовления пива, так как чистота вашего оборудования и тары залог микробиологической чистоты вашего пива, а соответственно неповторимого вкуса.

Обязательно нужно мыть бродильную емкость до заполнения холодным сусле и после основного брожения, разливочное устройство до и после заполнения, тару для розлива и варочный котел после варки пива.

Схема правильной мойки оборудования для производства пива:

Мойка раствором 3% щелочи Биосейф - 3 Хлоросип. Далее ополаскивание водой. Мойка раствором кислоты 2% Ацида -3 Нитрацид сип. Далее ополаскивание водой. Финишная мойка 1% раствором дезинфектанта Асепта сип. Например: нам нужно рассчитать 3% раствор щелочи, как его сделать? Берем, например, 10 л воды это будет 100% раствор, а 3% это будет X. Отсюда получаем  $(3\% \cdot 10 \text{ л}) / 100\% = 0,3 \text{ л}$  щелочи вам необходимо взять для мойки.



Пиво может варить каждый!

000 «Грейнрус»  
тел. 8-800-600-49-43  
(звонок по России бесплатный),  
info@grainrus.com.

www.malt.ru