



АМЕРИКАНСКИЙ АМБЕР 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 сусла.

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 сусла 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 задачи его на варку пива.

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

Емкость для брожения: пластиковая, алюминиевая или из нержавеющей стали с крышкой, желательно с технологическим отверстием 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 с ее помощью пиво разливается по бутылкам.

Стекланные 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 стекланных 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 суслом 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!

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

www.malt.ru