5 ЛИТРОВ

ЗАРЕЧНАЯ
ПИВОВАРНЯ

ЖИГУЛЁВСКОЕ

PILSNER

Инструкция по приготовлению пива «Жигулевское»

Состав:

1. Солод

Авангард (ячменный светлый) – 850 гр.

2. Хмель

Perle – 1,75 гр.

Hersbrucker – 3,5 гр.

3. Дрожжи пивные

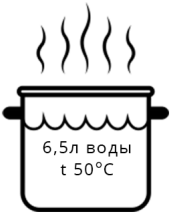
Сроки и условия хранения

Солод:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C) и сухом (< 75% влажности) помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев, цельнозерновой – в течение 18-24 месяцев после даты его изготовления.

Хмель:

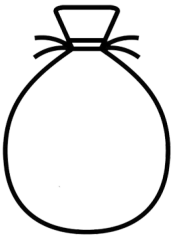
Рекомендуемая температура хранения составляет от 0°C до -5°C. Срок хранения при соблюдении



ЭТАП 1: ЗАТИРАНИЕ

1 час 5 минут

Воду нагрейте до 50°C, засыпьте дробленый солод в заторный мешок и выдерживайте следующие режимы:
52°C - 15 мин
62°C - 30 мин
72°C - 15 мин
78°C - 5 мин
!!! Необходимо поддерживать время и температуру !!!



ЭТАП 2: ФИЛЬТРАЦИЯ

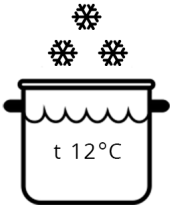
15 - 20 мин

Выньте и отожмите мешок с дробиной.
На этом этапе у вас уже готово неохмеленное сусло.
На выходе должно получиться не менее 5,4 литров сусла.

ЭТАП 3: КИПЯЧЕНИЕ

90 минут

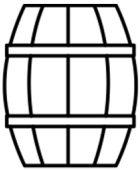
Поставьте нагреваться неохмеленное сусло до температуры 100°C. После закипания, кипятить сусло 90 мин при температуре 100°C. Промойте под проточной водой заторный мешок от остатков солода. Через 5 минут после закипания добавьте хмель Perle в заторный мешок, затем поместите его в котел. Через 75 минут после закипания добавьте хмель Hersbrucker в заторный мешок, затем поместите его в котел.



ЭТАП 4: ОХЛАЖДЕНИЕ

Как можно быстрее

Постарайтесь максимально быстро охладить сусло в кастрюле, используя чиллер или просто поставив кастрюлю в ванну с холодной водой. Температура сусла должна быть около 12°C.



ЭТАП 5: БРОЖЕНИЕ

7-8 дней

Перелейте остывшее сусло в емкость для брожения.
Добавьте дрожжи.
Поставьте на брожение при температуре 11-12°C. За 1 день до окончания процесса брожения, понизьте температуру до 4°C.
Через 7-8 дней после начала этапа, брожение закончится и потребуется аккуратно отделив дрожжи, перелить пиво для дальнейшей карбонизации (естественной газации) в бутылки.

ЭТАП 6: ЛАГЕРИЗАЦИЯ

минимум 21 день

Проходит при температуре 4°C минимум 21 день, с постепенным понижением температуры до 1-2°C к концу дображивания.

Ваше пиво готово! Приятной дегустации!

Данная инструкция предоставлена в ознакомительных целях и не является руководством к действию

ЖИГУЛЁВСКОЕ
PILSNER

ЗАРЕЧНАЯ
ПИВОВАРНЯ