

BEER MAKING KIT

Набор для приготовления
зернового пива



Oktoberfestbier / октоберфестбир
13,0°B_{lg}. / 5,0% Alc.

Руководство по
приготовлению пива





HOME BREWERY SHOP

магазин домашнего
пивоварения и виноделия
ул.Рымарская,15-Б, г.Харьков,
Харьковская область, 61057

тел. (050)596-89-85 (057)714-14-28
www.homebrewery.com.ua
www.homebrewery.in.ua

E-mail: sales@homebrewery.com.ua

Октоберфестбир / Oktoberfestbier 13,0° Blg.

Зерновой набор для приготовления 20 литров пива 13,0° Blg./ 5,0% Alc.

Состав набора:

1. Смесь солодовая «ОКТОBERFESTBIER» - 1шт.



Солод Bohemian Pilsner®Weyermann

Солод Caraaroma®Weyermann

Солод Munich Type IIWeyermann

Солод CaraPils®Weyermann

Солод CaraHell®Weyermann



2. Хмель гранулированный Hallertau Tradition 20г (DE) - 1шт.

Хмель гранулированный Hallertau Hersbrucker 10г (DE) - 1шт.

Хмель гранулированный Hallertau Hersbrucker 20г (DE) - 1шт.



3. ☐ Дрожжи Fermentis Saflager W 34/70 11.5г - 1шт.

☐ Дрожжи Fermentis Saflager S-23 11.5г - 1шт.

☐ Дрожжи Mangrove Jack's Bavarian Lager M76 10г - 1шт.

4. Декстроза BREWING SUGAR 200г для карбонизации - 1шт.



5. Инструкция по приготовлению.

Начальная плотность OG - 13,0°Blg. 1.053

Конечная плотность FG - 3,8°Blg 1.015

Alcohol By Volume (ABV): 5.0%

Цвет: SRM - 9.22 EBC - 18.15

Горечь: IBU - 22.66



HOME BREWERY SHOP

магазин домашнего
пивоварения и виноделия
ул.Рымарская,15-Б, г.Харьков,
Харьковская область, 61057

тел. (050) 598-89-85 (057) 714-14-28
www.homebrewery.com.ua
www.homebrewery.in.ua

E-mail: sales@homebrewery.com.ua

ЗАТИРАНИЕ

Всыпать солодовую смесь в 16л воды подогретой до 70°C, после перемешивания температура опустится до 67-68°C. Удерживать паузу 67-68°C - 60 минут, до негативной йодной пробы. Если проба через час даст положительный результат (изменение цвета), паузу следует продолжить еще 10-15 минут или до негативной пробы (йод не должен менять свой цвет). Далее поднять температуру затора до 78°C, пауза - 10 минут, после чего прислупать к фильтрованию. Промывать дробину водой нагретой до 77-78°C так, чтобы собрать 23-24 литра неохмеленного сусла.

ОХМЕЛЕНИЕ

Кипятить сусло в течение 65 минут.

Охмеление:

- хмель Hallertau Tradition 20г и Hersbrucker 10г добавить на 5 минуте кипения,
 - хмель Hallertau Hersbrucker 20г добавить за 15 минут до конца кипения.
- После кипячения у вас должно получиться около 20-21 литра охмеленного сусла.

ФЕРМЕНТАЦИЯ

После кипячения сусло необходимо как можно быстрее (за 20-30 минут) охладить до температуры внесения дрожжей - 18-20°C. Охлажденное сусло при помощи сифона слить с осадка в ферментер. Дрожжи следует сыпать на поверхность сусла не перемешивая, закрыть крышку, оставить на 15 минут. Спустя 15 минут сусло хорошо перемешать, установить гидрозатвор.

Основное брожение при температуре 10°C в течение 10 дней.

Бутилирование с использованием декстрозы из расчета 6,5г на 1 литр пива.

После укупорки выдерживать бутылки при температуре 10°C в течение двух недель для карбонизации. Далее созревание при температуре 2-4°C в течение 4-6 недель.

Дегустировать пиво Oktoberfestbier лучше всего охлажденным до температуры 4-7°C.

Заметки домашнего пивовара



BEER DETAILS / ДЕТАЛИ ВАШЕГО ПИВА

Название Дата варки

Описание Дата розлива

Желаемый объем пива (л) Готово

РЕЦЕПТ

Солод

.....

.....

.....

Хмель

.....

.....

Прочее

.....

ПРОЦЕСС

Процедура

.....

.....

.....

Дрожжи

.....

.....

Плотность и объем

Когда	Объем	Темп.	Плотность Plato	Плотность Btg.
Начало				
После затирания				
После промывки				
Перед кипячением				
После кипячения				
До брожения (OG)				
После брожения (FG)				
Бутилирование				

Начальная и конечная плотность по рецепту
OG FG

ЗАТИРАНИЕ

Температура	

Время

ОХМЕЛЕНИЕ (время, этапы)

ФЕРМЕНТАЦИЯ

Температура	

Время

Темп. карбонизации

Праймер

Прочие заметки

.....

