

BEER MAKING KIT

Набор для приготовления
зернового пива

Paulaner Clone / Пауланер
13,0°B_{lg}. / 5,3% Alc.



Руководство по
приготовлению пива





HOME BREWERY SHOP

магазин домашнего
пивоварения и виноделия
ул.Римарская,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

Пауланер/ Paulaner hefeweizen 13,0° Blg.

Зерновой набор для приготовления 20 литров пива 13,0° Blg./ 5.3% Alc.

Состав набора:

1. Смесь солодовая «Paulaner Hefe-Weizen» - 1шт.



Солод Bohemian Pilsner® Weyermann
Солод пшеничный Wheat Pale®Weyermann
Солод Munich Type II®Weyermann



2. Хмель гранулированный Hallertau Hersbrucker (DE) 35г - 1шт.



3. ☐ Дрожжи BrewGo Wheat Yeast 7г - 1шт.
☐ Дрожжи Danstar Munich Wheat Beer Yeast 11г - 1шт.
☐ Дрожжи Fermentis SaerBrew WB-06 11.5г - 1шт.



4. Декстроза «BREWING SUGAR» 200г (для карбонизации) - 1шт.

5. Инструкция по приготовлению

Начальная плотность OG - 13,2°Blg. 1.053

Конечная плотность FG - 3,3°Blg 1.013

Alcohol By Volume (ABV): 5.3%



Цвет: SRM - 4.23 EBC - 8.32

Горечь: IBU - 11.62



HOME BREWERY SHOP

магазин домашнего
пивоварения и виноделия
ул.Римарская, 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 17л воды подогретой до 55 °С. Удерживать паузу 55 °С - 30 минут, затем поднять температуру затора до 67 °С, удерживать паузу 67 °С - 45 минут (до негативной йодной пробы). Затор периодически помешивать и подогревать если это необходимо. Если проба через час даст положительный результат (изменение цвета), паузу следует продолжить еще 15-20 минут или до негативной пробы (йод не должен изменять свой цвет). Далее медленно поднять температуру затора до 77 °С, удерживаем паузу 77 °С - 15 минут, после чего присупить к фильтрованию. Промывать дробину водой нагретой до 78 °С так, чтобы собрать 22-23 литра неохмеленного сусла.

ОХМЕЛЕНИЕ

Кипятить сусло в течение 60 минут с немного приоткрытой крышкой.

Охмеление:

- хмель Hallertau Hersbracker 40г добавить в начале кипения;

После кипячения у вас должно получиться около 20-21 литр охмеленного сусла.

ФЕРМЕНТАЦИЯ

После кипячения сусло необходимо как можно быстрее (за 25-30 минут) охладить до температуры внесения дрожжей - 20-25С. Охлажденное сусло слить с осадка в стерильный ферментер. Если в набор входят дрожжи Saibrew WB-06 их следует рассыпать по поверхности сусла и спустя 15 минут перемешать. Дрожжи Danstar Munich следует предварительно регидрировать, для этого их следует всыпать в 100мл кипяченой и охлажденной до 30-35 °С воды и не перемешивая оставить на 15 минут, после чего тщательно перемешать и вылить в сусло и хорошо перемешать. Основное брожение при температуре 18-24 °С - 7-8 дней, спустя неделю пиво слить с осадка в стерильный ферментер, установить гидрозатвор и оставить на вторичное брожение еще на 7 дней. Бутилирование с использованием декстрозы из расчета 8г на 1 литр пива. После укупорки выдерживать бутылки для карбонизации при температуре 18-22 °С в течение двух недель. Созревание при температуре 15 °С в течение 2 недель.

Дегустировать пиво Paulaner лучше всего охлажденным до температуры 8-10 °С.

Заметки домашнего пивовара



BEER DETAILS / ДЕТАЛИ ВАШЕГО ПИВА

Название Дата варки

Описание Дата розлива

Желаемый объем пива (л) Готово

РЕЦЕПТ

Солод

.....

.....

.....

Хмель

.....

.....

Прочее

.....

.....

Начальная и конечная плотность по рецепту
OG FG

ЗАТИРАНИЕ

Температура

Время

ОХМЕЛЕНИЕ (время, этапы)

ФЕРМЕНТАЦИЯ

Температура

Время

Темп. карбонизации

Праймер

Прочие заметки

ПРОЦЕСС

Процедура

.....

.....

.....

Дрожжи

.....

.....

Плотность и объем

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

