



# БЫСТРЫЙ СТАРТ

ПИВОВАРНЯ WEIN

*Мённая дымка*

РЕЦЕПТ ДОМАШНЕГО ПИВА



Производственная компания «Вейн»

2019 г.

Варим темное пиво - «Как раньше». Темное, средней плотности, с приятным послевкусием кофе.

*Планируемая начальная плотность (по ареометру): 12 °P*

*Планируемая конечная плотность (по ареометру): 3 °P*

*Алкоголь: 5 %*

*Расчётная Горечь: 20 IBU*

*Расчётная Цветность: 28 SRM*

ИНГРИДИЕНТЫ	50 л	37л
<b>Солод</b> Базовый ячменный, Специальный солод 2-х видов	Общая засыпь: 9,4кг	Общая засыпь: 5,5 кг
<b>Хмель</b> ·Традиционный (Германия) - в гранулах, а-к.=6% (9.9 IBU) Внесение в котел, кипятить 90 мин.  · Жатецкий (Чехия) - в гранулах, а-к.=3.5% (6.9 IBU) Внесение в котел, кипятить 20 мин.  ·Жатецкий (Чехия) - в гранулах, а-к.=3,5% (2.9 IBU) Внесение в котел, кипятить 5 мин.  <u>Всего:</u>	27 гр  54 гр  54 гр  135 гр	15 гр  30 гр  30 гр  75 гр
<b>Дрожжи</b> Элевые универсальные	10 гр	10 гр
<b>Вода</b> Заторная вода (гидромодуль 3,5 л/кг) Промывная вода (абсорбция зерна 1,1 л/кг) <u>Всего:</u>	32,8 л 38,9 л 71,7 л	19,3 л 20,9 л 40,2 л
<b>Получаемая партия пива</b>	30-35 л	20-23 л

**МЕТОД ЗАТИРАНИЯ:** *Зерновой (настояное затираие)*

**ТЕМПЕРАТУРНЫЕ ПАУЗЫ:** *Кислотная пауза (Прямой нагрев): 55°C - 5 мин.*

*Осахаривание (Прямой нагрев): 65°C - 60 мин. Мэш аут (Прямой нагрев): 78°C - 5 мин.*

**ВРЕМЯ КИПЯЧЕНИЯ:** *90 мин*

**ПАРАМЕТРЫ КАРБОНИЗАЦИИ:** *Карбонизировать рекомендуем сушлом отобранным после остужения в размере 10% от выхода.*

## *будете варить*



### *Приступаем к работе*

1. Устанавливаем индукционную плиту на ровную, прочную, жесткую поверхность.
2. Устанавливаем энергосберегающую подставку на плиту.
3. Устанавливаем сусловарочный котел равномерно поверх подставки
4. Одеваем термокожух для энергосбережения.
5. Подключаем термодатчик в соответствующий разъем на лицевой панели пивоварни.
6. Чувствительный элемент внедряем в гильзу сусловарочного котла.
7. Помещаем текстильный мешок так, чтобы его края заворачивались за горловину сусловарочного котла.

8. Фиксируем мешок синтетическим шнуром вокруг горловины бака.
9. В текстильный мешок устанавливаем металлический защитный каркас.
10. Заливаем в котел 30 л. чистой воды (для пивоварни 50 л).



11. Фиксируем миксер на крышку кламповым соединением.



12. Соединяем шток, лопасти и шайбу миксера при помощи болта.

13. Прикручиваем шток миксера к основному блоку миксера.



14. Накрываем котел крышкой с установленным миксером.

15. Подключаем миксер к индукционной плите специальным проводом в соответствующий разъем.

16. Включаем кнопку миксера на задней панели!

17. Подключаем индукционную плиту к сети 220 вольт.



**18.** После загрузки системы нажимаем на первую кнопку («Рец.»)(зажать кнопку примерно на 2 сек.!), входим в подменю «Выбор готов. рецепта».



**19.** Нажимаем 4 кнопку («Ok»), 2й кнопкой («Стрелка») выбираем рецепт «Темная дымка».



**20.** Нажимаем 4 кнопку («Ok»), подтверждая выбор. Рецепт загружен!

**21.** Нажимаем 3 кнопку («Выход»), выходим из «МЕНЮ РЕЦЕПТОВ».

**22.** Нажимаем 4 кнопку («Наст.») (зажать кнопку примерно на 2 сек.!), входим в «МЕНЮ НАСТРОЕК».

**23.** Нажимаем 4 кнопку («Ok»), входим в подменю «Параметры нагрева» пункт «Калибровка».

**24.** При помощи первых двух кнопок устанавливаем значение «Калибровка» 0.00

**25.** Нажимаем 4 кнопку («Ok»), подтверждая выбор и переходя к пункту «Гистерезис».

26. При помощи первых двух кнопок устанавливаем значение «Гистерезис» 0.50
27. Нажимаем 4 кнопку («Ok»), подтверждая выбор и выходя из подменю «Параметры нагрева».
28. Нажимаем 2 кнопку (стрелка вниз), сдвигаясь по меню настроек на одну позицию до подменю «Системные параметры».
29. Нажимаем 4 кнопку («Ok»), подтверждая выбор и переходя к пункту «Промывка дроб.»
30. Нажимаем 2 кнопку (стрелка вниз), выбирая значение «Да» в пункте «Промывка дроб.»
31. Нажимаем 4 кнопку («Ok»), подтверждая выбор и переходя к пункту «Время промывки».
32. При помощи первых двух кнопок устанавливаем значение «Время промывки» 5мин.
33. Нажимаем 4 кнопку («Ok»), подтверждая выбор и переходя к пункту «Йодная проба»
34. Нажимаем 2 кнопку (стрелка вниз), выбирая значение «Да» в пункте «Йодная проба».
35. Нажимаем 4 кнопку («Ok»), подтверждая выбор и переходя к пункту «Время пробы».
36. При помощи первых двух кнопок устанавливаем значение «Время пробы» 60 мин.
37. Нажимаем 4 кнопку («Ok»), подтверждая выбор и выходя из подменю «Системные параметры».



**38.** Нажимаем 3 кнопку («Выход»), выходим из «МЕНЮ НАСТРОЕК».

**39.** Нажимаем 3 кнопку («Авт.») (зажать кнопку примерно на 2 сек.!), на дисплее отобразится вопрос «Отложить запуск?» «Нет» «Да».

(Если выбрать «Да», при предложении «Отложить запуск», появится возможность выставить таймер отсрочки. Пивоварня автоматически начнет цикл через указанное время).



**40.** Нажимаем 3 кнопку («Нет»), на дисплее может отобразиться два варианта вопросов либо:

**41а.** «Вода налита?» «Да» «Нет» (обязательный вопрос)

**41б.** «Продолжить варку?» «Да» «Нет» (может не отобразиться см. описание в инструкции\*)

**42а.** При вопросе «Вода налита?» нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждаем наличие воды в баке.

**42б.** При вопросе «Продолжить варку?» нажимаем 4 кнопку («Нет»), подтверждаем желание начать цикл заново.





43. После подтверждения наличия воды на дисплее отобразится вопрос: «Включить миксер в режиме Мэш-Ин?» «Да» «Нет».

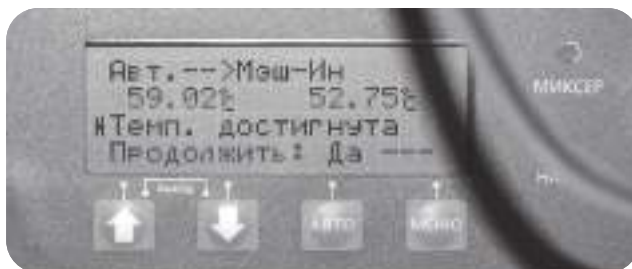


44. Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая свой выбор.

45. Начнется автоматический цикл, начиная с предварительного нагрева «Мэш-Ин»...



46. Когда температура достигнет 550С, отобразится сообщение: «Темп. Достигнута», нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая готовность перейти к следующему шагу.



47. Возникнет предложение внести солод: «Добавьте солод» «Да» «Нет».
48. Снимаем крышку и добавляем молотую смесь солодов 8,3 кг при помешивании.
49. По завершении засыпи, закрываем крышку и нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая готовность перейти к следующему шагу.



50. Возникает еще одно предупреждение об установке миксера: «Установите миксер». Если миксер все еще не установлен, обязательно сделайте это!
51. Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая готовность перейти к следующему шагу.



Будьте осторожны при включении мешалки вне котла: с прикрученной насадкой она может причинить травмы.



52. Пивоварня, в автоматическом режиме, пройдет все паузы загираания солода...
53. Перед заключительной паузой будет предложен «Тест на йод», при этом начнется отсчет времени.

54. Возьмите белое блюдце и накапайте через шаровый кран, из котла немного сусла.
55. Поместите на сусло каплю раствора йода (из аптечки).
- 56а. Если субстанция не окрасится в сине-фиолетовые оттенки и йодный цвет просто разбавится, то йодная проба считается пройденной.
- 56б. Если субстанция окрасится в сине-фиолетовые оттенки, нужно оставить все как есть и повторить процедуру через 15 минут. Процедуру можно повторять несколько раз до требуемого результата. (Отсутствие сине-фиолетовой окраски свидетельствует о качественном осахаривании).
57. Когда йодная проба удовлетворит результатом, нажимаем 3 кнопку «Далее» для продолжения.
58. Запустится заключительная стадия затирания «Мэш-Аут». Пивоварня разогреет сусло до 78 0С и выдержит 5 минутную паузу...

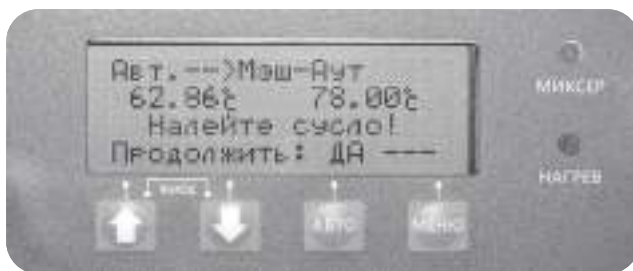


59. По окончании появиться надпись «Осахар. Завершено». Подтверждаем 3 кнопкой («Да»).
60. Увидим предложение слить сусло: «Слейте сусло».
61. Сливаем сусло в отдельную емкость через шаровый кран с накрученным переходником с силиконовым шлангом...
- !** Сусло очень горячее, аккуратно открывайте кран в защитных перчатках!
62. Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая, что сусло слито.
63. Пивоварня предложит добавить в дробину воду: «Долейте воду». Открываем крышку и заливаем промывочную воду в количестве 23 литра...

64. Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая, что промывочная вода залита (температура воды, в данном примере, около 70 0С).
65. Пивоварня напомнит о необходимости установить миксер: «Установите миксер».
66. Закрываем крышку с миксером и нажимаем 3 кнопку («Да»).
67. Начнется процесс промывки дробины... (Время промывки будет таким, какое вы указали в настройках. В нашем примере 5 мин.)
68. После промывки последует предложение снова слить сусло: «Слейте сусло».
69. Сливаем сусло уже известным способом...
70. Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая, что сусло слито.
71. Появится надпись «Извлеките дробину».
72. Открываем крышку и извлекаем дробину вместе с лавсановым мешком. Для этого снимите мешок с горловины бака, затяните завязки и удалите его из емкости...
73. Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая, что мешок с дробинной извлечен.
74. Возникнет предупреждение о том, что следует перелить сусло обратно в бак: «Налейте сусло!»



**Не нажимайте «Да» при пустом суслварочном котле!!!  
Индукционная плита за пару минут разогреет дно бака до красна!!!**



75. Залейте сусло обратно в котел...
76. Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая, что сусло залито в котел.

77. Начнется интенсивный нагрев сусла до температуры кипения... («Нагрев сусла»)



**На этом этапе не рекомендуется накрывать котел крышкой, так как в момент закипания, неконтролируемо может начать подниматься пена, способная вытечь из котла.**

78. Когда жидкость закипит произойдет автоматическое переключение пивоварни на следующий этап: «Варка сусла». При этом таймер начнет отсчет времени.

79. В режиме «Варка» пивоварня периодически подсказывает когда нужно внести очередную порцию хмеля.

В нашем примере, первую закладку хмеля, в количестве 11 граммов, потребуется внести через 30 минут варочного процесса: об этом пивоварня сообщит текстовым сообщением («Добавить Хмель 1») и звуковым сигналом не прекращая процесса...

80. Через 75 минут последует предложение внести вторую порцию хмеля: «Добавить Хмель 2».

81. Таким же образом, за 5 минут до окончания варки, пивоварня предложит внести заключительную порцию хмеля: «Добавить Хмель 3».

82. За 30 минут до окончания режима «Варка» необходимо поместить чиллер, с подсоединенными шлангами, внутрь котла. (Можно зафиксировать чиллер при помощи специальных крючков, входящих в его конструкцию)...

83. Подсоединение чиллера к водопроводному крану осуществляется при помощи дивертора и пвх шланга.

Обратный конец, второго шланга чиллера, служит отводом нагретой воды. Его направляем в раковину (канализацию).



**84.** По окончании варки на дисплее появится надпись: «Включите чиллер».

**85.** Откройте водопроводный кран подачи воды в чиллер. (Расход воды 3-4 литра в минуту)



**Будьте осторожны** холодная вода, пройдя через чиллер, станет очень горячей! Можно получить ожог!



**86.** Нажимаем 3 кнопку («Да»), подтверждая, что чиллер включен.

**87.** На дисплее будет отображаться процесс охлаждения суслу в виде постепенного понижения текущей температуры.

**88.** Когда сусло остынет до 30 0С надпись на дисплее укажет о готовности сусла: «Сусло готово».

**89.** Цикл готовки будет завершен и пивоварня перейдет на начальный экран.





**Будьте внимательны! С этого момента сусло становится уязвимым к заражениям извне!**

**90.** В подготовленную, продезинфицированную емкость для брожения сливаем сусло через шаровый кран (должно получиться около 35 литров).



**При съеме котла с плиты не забудьте извлечь датчик температуры из гильзы!**

**91.** В сцеженное сусло добавляем пачку (9-10 г.) универсальных пшеничных дрожжей.

**92.** Закрываем плотно крышку емкости и устанавливаем гидрозатвор. Температура брожения + 24 0С (комнатная температура).

**93.** В процессе работы дрожжей выделяется углекислый газ. Когда гидрозатвор перестает выдавать пузырьки газа (либо интервал выброса газа увеличится до 5-10 минут), можно преступать к разливу пива по бутылкам. Время сбраживания варьируется от 7 до 14 дней.

**94.** Подготовьте стеклянные бутылки: тщательно вымойте их водой и стерилизуйте в духовке при 130 0С в течение 5-10 минут. Либо прокипятите их при полном погружении в воду в течение часа.



**Будьте осторожны при проведении стерилизации посуды! Работайте в защитных перчатках, чтобы не получить ожоги!**

**95.** Подготовьте праймер. Для этого смешайте нужное количество глюкозы в граммах с таким же количеством воды в миллилитрах, доведите до кипения и проварите 5-10 минут на слабом огне, снимая пену. Готовый сироп накройте крышкой, охладите до комнатной температуры. На каждый литр пива потребуется 8 граммов глюкозы.

**96.** Поместите в каждую бутылку необходимое количество праймера.

**97.** Затем медленно и аккуратно, при помощи шланга одетого на кран, разлейте пиво по бутылкам. Бутылки заполняются с небольшим воздушным зазором.

**98.** После розлива, бутылки сразу же герметично укупориваются стерильными пробками.

**99.** В процессе созревания пиво еще более осветлится, на дне образуется небольшой осадок. Вторичное брожение праймера вызовет образование углекислого газа, напиток станет газированным. Температура вторичного брожения + 5 0С.



**Будьте внимательны и осторожны! В свою очередь это создаст повышенное давление в бутылках и, при излишнем добавлении праймера, или несоблюдении температурного режима, пробку может выдавить! (Или разбить бутылку!!!)**

**100.** Первую дегустацию пива можно провести через 2-3 недели дозревания. Со временем вкус будет улучшаться, пиво осветляться, а осадок увеличиваться. Срок хранения домашнего живого пива до 6 месяцев.

*Прекрасных вам результатов!*



*Для заметок*

Производственная компания «Вейн»

**вейн.рф**