

Инструкция по применению Пивоварня медная

Уважаемый покупатель! Вы приобрели пивоварню медную, которая предназначена для приготовления пива в домашних условиях. В комплекте идет чиллер для быстрого охлаждения сула.

Пивоварня ручную произведена в Португалии и на 99% состоит из меди, благодаря чему быстро прогревается и остывает.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- пивоварня;
- крышка;
- чиллер;
- инструкция по эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объем: 45 л;

Высота: 40 см;

Высота чиллера: 47 см;

Диаметр: 40 см;

Диаметр медных труб: 1,2 см;

Материал: медь;

Производитель: Al-Ambiq, Португалия.

УСТРОЙСТВО ПИВОВАРНИ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИВА В МЕДНОЙ ПИВОВАРНЕ

Для того чтобы приготовить пиво необходимо сделать сусло. Оно является основой пенного напитка и используется для его варки.

Затираание солода

На 45-ти литровую пивоварню потребуется 9 килограмм солода, который необходимо перемолоть. Сделать это можно при помощи мельницы для солода.

В пивоварне нужно нагреть 38 литров воды до 76°C.

Солод засыпается в пивоварню и постепенно перемешивается ложкой, чтобы не образовывалось комочков. Температура должна понизиться до 72°C. Это можно проверить с помощью термометра, опустив его в затор.

Когда солод будет хорошо перемешан, пивоварню необходимо закрыть крышкой, т.к. доступ кислорода должен быть ограничен и оставить его так на 40-50 минут.

Необходимо проверить температуру при помощи термометра, она должна составлять 68°C. Теперь ее нужно поднять до 78°C. Для этого в пивоварню надо влить кипяток в таком количестве, чтобы она была полностью заполнена. Нагреть до 78°C. Затор оставляется на 10 минут после достижения нужной температуры.

Варка сусла

Сусло необходимо перелить в другую емкость при помощи крана. На дне пивоварне останется дробина, которую нужно выкинуть и хорошо промыть аппарат.

Затем сусло переливается обратно в пивоварню. Крышку необходимо закрыть и довести сусло до кипения при температуре 30°C.

Для придания будущему пиву горечи нужно внести 25 грамм хмеля. Далее необходимо оставить сусло кипеть в течение 1 часа. После вносится еще 23 грамм хмеля.

После необходимо охладить сусло. Делать это естественным образом ни в коем случае нельзя, т.к. отвар представляет собой питательную среду для развития микроорганизмов. Поэтому нужно подключить к чиллеру два шланга: один подсоединяется к крану с водой, другой – кладется в раковину. Змеевик опускается в пивоварню. Затем надо включить воду и таким образом сусло постепенно охладится до 30°C. Это займет около 30 минут. Температура проверяется при помощи термометра.

Подготовка к брожению

Сусло нужно перелить с помощью крана в бродильный чан, который устанавливается немного ниже пивоварни. Это нужно для того, чтобы пиво насытилось кислородом.

По поверхности сусла необходимо рассыпать 15 грамм дрожжей, ни в коем случае нельзя перемешивать.

Бродильная емкость закрывается крышкой, в которую устанавливается гидрозатвор. Через 6-12 часов начнется брожение. Во время этого процесса не стоит открывать емкость. Температура в помещении должна составлять 5-7°C.

Сусло будет бродить на протяжении суток.

Об окончании брожения можно узнать по гидрозатвору: если пузырьки в нем перестают выделяться, значит, сусло перестало бродить.

Профессиональный способ определения: при помощи лабораторной воронки перелить примерно 200 миллилитров сусла в мерный цилиндр (или другую подходящую емкость) и опустить в нее ареометр. Показания должны быть на уровне 1,5-2,5%.

Карбонизация и розлив пива

Бутылки перед розливом необходимо тщательно промыть и высушить. В каждую емкость нужно положить 9 грамм сахара – это примерно 1 чайная ложка с горкой.

Розлив пива по бутылкам осуществляется при помощи сифона: 1 конец опускается в бродильный чан, другой – в бутылку. До горлышка необходимо оставлять 3-4 сантиметра пустого пространства.

Емкости закупориваются, укладываются на бок и оставляются на 4 дня в теплом темном месте. Затем бутылку нужно взболтать, т.к. на стенках появится дрожжевой осадок – это свидетельствует о натуральности продукта.

Далее на протяжении 21 дня пиво необходимо выдержать в холодильнике в вертикальном положении.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

После использования пивоварню и чиллер необходимо тщательно промыть и просушить.

Если Вы планируете пользоваться пивоварней лишь время от времени, каждый раз, перед тем как надолго убрать аппарат, тщательно мойте и очищайте его. Это необходимо для того, чтобы удалить появившиеся на стенках вещества и известь.

Со временем медь постепенно окислится, и пивоварня приобретет темно-коричневый цвет. Для полировки внешних поверхностей рекомендуем использовать традиционные методы, с применением металлических мочалок, воды и натурального мыла. После такой очистки дополнительно обработайте поверхность полирующими пастами, например, растворенным в чистой воде строительным мелом.