Тема: Кулинария

Название: Как сварить пиво в домашних условиях начинающему пивовару

Описание: Процесс варки пива со всеми ингредиентами и температурными паузами в домашних условиях с минимумом оборудования.

Сварить пиво в домашних условиях достаточно трудоемкий процесс. Но вполне осуществимый. И при желании и наличии свободного времени можно попробовать, при этом результат превзойдет все ожидания.

Оборудование

1. Кастрюля эмалированная или из нержавеющей стали, самая большая из имеющихся. Мы будем рассчитывать на 20 литров воды.
2. Лопатка для перемешивания продукта.
3. Термометр, которым мы будем мерить температуру сусла во время варки.
4. Бродильная ёмкость – любой бак (не алюминиевый), можно из пластика. Главное, чтобы не было доступа воздуха.
5. Гидрозатвор для выхода газов при брожении.
6. Фильтр-система или мешок для фильтрации.

Ингредиенты

1. Вода очищенная, можно использовать  бутилированную – 20 л.
2. Солод – 5 кг. Его нужно размолоть определенным образом. В магазинах при покупке обычно есть такая услуга. Зерна получаются не молотые, а, скорее, раздавленные.
3. Хмель – 20 г.
4. Дрожжи пивные – пакетик.
5. Декстроза или сахар – в зависимости от выхода (10-15 л) – 8 г на 1 л.
6. Осветлитель (ирландский мох).

Весь процесс варки делится на температурные паузы, отрезки времени с определенной температурой.

Все ингредиенты можно приобрести в специализированных магазинах.

Процесс приготовления

Налить воду, опустить мешок, пока пустой, нагреть воду до 65°, внести солод. Температура упадет до 62-63°, выдержать при ней 50 минут, периодически помешивая. Затем увеличить t° до 72° и держать 20 минут. Прогреть до 78°. При этой t° прекращают действовать ферменты. Ждать 5-10 минут.

Следующий этап требует физических усилий. Нужно поднять мешок с вываренным солодом (дробиной), но совсем не вынимать, а пролить чистой водой. Должно уйти примерно 5-8 л. Далее фильтр вынуть. Дробина больше не понадобится.

Полученное сусло кипятить 60 мин. Кипячение должно быть активным.  При закипании удалять пену. Внести первую порцию хмеля – 10 г через 10 мин. после закипания. Через 40 минут добавить вторую дозу – 5 г.  Через 45 мин. положить осветлитель (ирландский мох). И непосредственно при выключении – еще 5 г хмеля, для аромата.

Теперь внимание! Все, что будет соприкасаться с суслом должно быть стерильным: емкость для брожения, гидрозатвор, любые приспособления.

Охладить сусло в ванне с холодной водой, если нет чиллера (змеевика), до 20-25°. На пакетике дрожжей обычно написано, при какой температуре они запускаются. Слить сусло в бродильный бак и внести дрожжи равномерно по поверхности. Закрыть плотно крышкой и поставить гидрозатвор, в который добавить спиртосодержащую жидкость (не воду!). Пиво бродит 1 неделю.

Простерилизовать тару. Хорошо, если емкость для брожения имеет кран, так можно убрать лишний осадок. Разлить будущее пиво на карбонизацию, для чего в каждую бутылку на 1 л жидкости добавить 8 г декстрозы или сахара. И поставить на 5-7 дней в темное место при комнатной t°. Вновь запустится процесс брожения, и бутылки раздуются. Затем убрать пиво в холодильник также на 5-7 дней для созревания. Будет небольшой дрожжевой осадок – это не страшно.

Это очень упрощенная технология. На самом деле процесс варки зависит от сортов солода, хмеля, штаммов дрожжей. Температурных пауз может быть гораздо больше. Но опытные пивовары тоже с чего-то начинали. Приятной дегустации!

Проверка на текст.ру    <https://prnt.sc/vnp8m2>

Проверка на етхт     <https://prnt.sc/vnpblq>