



เทน้ำแร่ Minere จำนวน 8 ขวด ลงไปในหม้อตัมเบียร์ (1.5 x 8 = 12L) พร้อมกับยก หม้อขึ้นเตาแก๊ส ตัมน้ำจนอุณหภูมิถึง 75 องศาเซลเซียสใส่ในกระติก Mash

Tun

นำข้าวที่เตรียมไว้มาค่อยๆเทใส่ในกระติก
Mash Tun ที่มีน้ำร้อน
เทไปคนไป อย่าเทเร็ว อย่าให้จับตัวเป็นก้อน ระยะเวลาในการ
เทประมาณ 3 นาที ควรหมดถัง

ปิดฝา Mash Tun แล้วจับเวลา 1 ชั่วโมง

เทน้าแร่ Minere จำนวน 10 ขวด ลง ลงไปในหม้อตัมเบียร์ (1.5 x 10 = 15L) พร้อมกับยกหม้อขึ้นเตาแก๊ส ตัมน้ำจนอุณหภูมิถึง 80 องศาเซลเซียส

> เทน้าที่ได้ ใส่ในกระติก Mash Tun ที่มีกากข้าวอยู่เต็มไปหมด จนน้ำหมดหม้อรวดเดียว

ถ่ายน้ำออกจาก Mash Tun ทันที แล้วใส่ในถึงหมักรวมไปกับน้ำที่มาจากนั้นตอน Mash

> รอจนน้ำไหลออกมาจนหมด เราก็จะได้ น้ำตาลที่ละลายอยู่ในน้ำ 24 ลิตร ซึ่งเรียกว่าน้ำ Wort

> > stop



หลังจากที่เราได้ น้ำ Wort ประมาณ 24 ลิตร เราก็เทน้ำตาลทั้งหมดใส่หม้อต้มเบียร์ เปิดแก๊สรอจนน้ำ Wort เดือด 100 องศาเซลเซียส เมื่อน้ำเดือดให้เราทำการจับเวลา 60 นาที

เมื่อเดินทางมาถึง
5 นาทีสุดท้าย
(หมายถึงน้ำตาลถูกต้มมาทั้งหมด 55 นาทีแล้ว)
ให้ทำการใส่ Citra Hops ลงไป แล้วเอาขดลวดทองแดงที่ใช้ในการลดอุณหภูมิลงไปในหม้อเมื่อเหลือ นาทีที่ 0 ปิดไฟทันที

ทำการเปิดน้ำประปาให้แรงสุด เพื่อลดอุณภูมิ จนลงมาถึง 50 องศาเซลเซียส ใช้แค่น้ำประปาก่อน ยังไม่ต้องใช้น้ำแข็ง ไม่เช่นนั้นแล้วน้ำแข็งจะละลายหมดและอุณหภูมิจะลงมาแค่เพียง 60 องศาเท่านั้น

เอาน้ำแข็งใส่ในกระติกที่มีขดทองแดงอีกขดอยู่ แล้วเปิดน้ำประปาเพียงแค่ครึ่งเดียว เพื่อลดอุณหภูมิ จนลงมาถึง 18 – 25 องศาเชลเซียส

เปิดน้ำเบียร์ใส่กระบอกตวงเกือบเต็ม แล้วทำการวัดค่า Original Gravity แล้วจดบันทึกเอาไว้

ใช้สายยาง 5 หุน สวมที่ก๊อกของหม้อตัม แล้วเปิดก๊อกถ่ายน้ำเบียร์ลงไปในถังหมัก จนน้ำหมดหม้อ

stop



