



Zestaw Brown Ale 13 blg

Zawiera: słód pilznieński 2,5 kg; słód monachijski 2 kg; słód karmelowy jasny 0,5 kg; słód karmelowy ciemny 0,1 kg; chmiel Marynka szyszki 20 g; chmiel Lubelski granulata 50 g; drożdże Safale US-56

Przygotowanie piwa z zestawu

1. Słody należy ześrutować tak by nie zmielić łuski ziarna na proch i tak aby ziarna były połamane (nie dotyczy w przypadku zestawu ze słodami śrutowanymi)

2. Zacieranie:

- a. do naczynia zaciernego należy wlać 15 litrów wody i doprowadzić jej temperaturę do poziomu 55°C
- b. wspanać cały słodowy zasyp i uregulować temperaturę na poziomie 52°C po czym utrzymywać temperaturę przez 5 min.
- c. podnieść temperaturę zacieru do 66°C i utrzymać ją przez 40 min.
- d. podnieść temperaturę zacieru do 72°C i utrzymywać ją przez 20 min. lub do negatywnej próby jodowej
- e. podnieść temperaturę zacieru do 75°C (nie należy przekraczać tej granicy temperaturowej)

[**opcja:** - można zrezygnować z punktu 2.a -lecz może to wpłynąć negatywnie na jakość piany w gotowym piwie]

3. Filtrowanie/wysładzanie

- a. brzeczkę należy przenieść do filtratora lub należy w niej umieścić rurkę filtracyjną
- b. po ułożeniu się śruty na dnie naczynia należy wysładzać za pomocą czterech trzylitrowych porcji wody o temperaturze 68-74°C (zwiększenie temperatury zabije enzymy a zmniejszenie nie uaktywni ich należycie)

4. Warzenie/chmielenie

- a. doprowadzić przefiltrowaną brzeczkę do wrzenia
- b. umieścić w brzeczce cały chmiel Marynka i gotować wraz z nim 20 min.
- c. umieścić w brzeczce 25 g (połowa saszetki z zestawu) chmielu Lubelskiego i gotować całość 20 min
- d. umieścić w brzeczce 25 g (połowa saszetki z zestawu) chmielu Lubelskiego i gotować całość 20 min
- e. 10 minut przed końcem odlać wrzącą brzeczkę do dwóch butelek 0,5 l i zakapslować

5. Fermentacja

- a. schłodzić brzeczkę do temperatury 20°C za pomocą wysterylizowanej chłodnicy zanurzeniowej (sterylizacja polega np. na umieszczeniu chłodnicy we wrzącej brzeczce na ostatnie 10 minut warzenia/chmielenia) lub poprzez umieszczenie naczynia z brzeczką w wanie i otoczenie jej zimną wodą.
- b. zadanie brzeczki rehydratyzowanymi drożdżami Safale US-56 [rehydratacja polega na wsypaniu drożdży do jałowej wody (przegotowanej) o temperaturze 20°C w wysterylizowanym naczyniu (np. wyparzony i ostudzony słoik)]
- c. fermentację burzliwą przeprowadzać w temperaturze 18-20°C przez 4-5 dni
- d. zlać młode piwo znad osadów i ponownie umieścić w fermentorze
- e. fermentację cichą przeprowadzić w temperaturze 18-22°C przez 7-10 dni

6. Refermentacja/kondycjonowanie

- a. wlać do naczynia lub pustego fermentora zapasteryzowaną brzeczkę z butelek, o których mowa w punkcie 4.d i zalać ją zlanym znad osadów młodym piwem.
- b. piwo zakapslować lub zabezpieczyć
- c. przetrzymać piwo w temperaturze pokojowej 24 godziny w lecie lub 48 godzin w zimie
- d. po minimum 3 tygodniowym leżakowaniu w temperaturze poniżej 10°C piwo nadaje się do spożycia
- e. piwo przechowywać w temperaturze poniżej 10°C

Sklep Piwowar.biz życzy udanego warzenia i smacznego piwa !!!