



Worek zacierny

Instrukcja użytkowania

1). Słód.

Do worka zaciernego należy wsypać ześrutowany słód i związać go kapslami na zakładkę (dla przykładu klient otrzymał związany prawidłowo worek). Grubość śrutki może być bardzo mała. Zaleca się jednak unikania śrutowania słodu w 100% na mąkę, gdyż może to spowodować zaklejenie się porów w worku. Optymalne jest starcie do 30% słodu na mąkę a pozostałe 70% w taki sposób, by płatki łuski pozostały całe a wewnątrz ziarna było połamane. Worek zacierny można związać za pomocą dwóch kapsli bezpośrednio na śrutowniku. Należy jednak uważać by żarna go nie rozdarły. Nie należy do jednego worka wsypywać więcej niż 10 kg słodu.

2). Zacieranie.

Worek wraz ze słodem należy umieścić w naczyniu, w którym będziemy przeprowadzali proces zacierania. Należy go dokładnie zatopić i za pomocą łyżki piwowarskiej docisnąć tak, aby z worka uszło powietrze. Worek nie powinien przypalać się, jeżeli garnek nie ma uszkodzonej emali lub jest wykonany ze szlachetnych stopów. Zaleca się jednak unoszenie worka ponad dno podczas intensywnego podgrzewania naczynia. Worka nie należy kłaść bezpośrednio na dno naczynia, które podgrzewane jest grzałkami punktowymi (np. naczynia elektryczne do pasteryzacji przetworów) – w takim przypadku należy worek ze słodem umieścić na kratce ochronnej dostarczonej wraz z naczyniem. W przypadku zacierania zasypu większego niż 4,5 kg zaleca się otwarcie worka ponad lustrem wody i wlanie do niego kilku litrów wody oraz przemieszanie w nim zacieru co jakiś czas – dzięki temu unika się zbijania zacieru w grudki i powstawania suchych przestrzeni oraz zwiększa się efektywność zacierania.

W celu zacierania dekokcyjnego należy po doprowadzeniu zacieru do żądanej temperatury otworzyć worek ponad lustrem wody i odjąć z niego do innego naczynia część zacieru. W ten sam sposób umieszczamy dekokt z powrotem w głównym zacierze.

3) Filracja.

Po zakończonym zacieraniu wyjmujemy z naczynia zaciernego worek wraz ze słodem i od razu zaczynamy pozostałą część doprowadzać do wrzenia (ewentualnie można przelać brzeczki do innego naczynia znad osiadłych na dnie drobnych osadów, których w 100% nie da się wyeliminować).

Worek ze słodem umieszczamy w kadzi filtracyjnej, wkładamy do niego na dno rurkę filtracyjną lub umieszczamy w innym naczyniu, które pozwoli na swobodny przepływ wody przez worek i zbieranie wysłodzin (w przypadku małego zasypu możemy tego dokonać na durszlaku lub w sokowniku; innym sposobem jest umieszczenie durszlaka w większym garnku; można też umieścić w większym garnku mały garnek do góry dnem i położyć na nim worek ze słodem). Następnie należy odczekać minimum 10-15 minut (w tym czasie pozostałą brzeczki możemy już warzyć i chmielić) na ułożenie młóta. Następnie można wysłodzić czyli przelewać wodę o temperaturze ok 72°C przez młóto, należy w tym celu otworzyć worek i lać wodę wprost na młóto (by go nie wzburzać zaleca się położyć na nim mały talerzyk i lać wodę na niego). Pierwsze wysłodziny mogą wykazywać zmętnienie, należy je wtedy ponownie przelać przez młóto umieszczone w worku.

4). Czyszczenie worka.

Po zakończonej pracy należy wysypać z worka młóto i obrócić go na lewą stronę, dokładnie wytrzeć i wypłukać ciepłą wodą. Po wyschnięciu należy przewlec worek na właściwą stronę. Worek można prać w niskich temperaturach z użyciem płynu zamiast proszku i należy go dokładnie wypłukać. Nie zaleca się częstego prania worka. Nie należy stosować wybielaczy na bazie chloru i innych żrących substancji.

Sklep www.piwowar.biz życzy wielu udanych warek!