Zestaw Koźlak 17 blg

Zawiera: słód pilzneński 3,5 kg; słód monachijski 2 kg; słód karmelowy jasny 0,75 kg; słód karmelowy ciemny 0,25 kg; chmiel Marynka granulat 50 g; chmiel Lubelski granulat 50; gdrożdże Saflager S-23

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 55ºC

b. wspypać cały słodowy zasyp i uregulować temperaturę na poziomie 52ºC po czym utrzymywać temperaturę przez 5 min.

c. podnieść temperaturę zacieru do 66ºC i utrzymać ją przez 40 min.

d. podnieść temperaturę zacieru do 72ºC i utrzymywać ją przez 30 min. lub do negatywnej próby jodowej

e. podnieść temperaturę zacieru do 75ºC (nie należy przekraczać tej granicy temperaturowej)

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

- można zastosować dekot; należy wtedy w punkcie 2.c odjąć do innego naczynia 1/3 gęstego zacieru, którą trzeba podgrzać do temperatury 72ºC i przetrzymać w niej 10 minut a następnie doprowadzićdo wrzenia (w tym czasie pozostała część zacieru cały czas spoczywa na przerwie temperaturowej opisanej w punkcie 2.c); po zagotowaniu dekotu i upłynięciu czasu przerwy 65-66ºC w głównym naczyniu dekot wlewa się do pozostałej części i przystępuje do punktu 2.d - opcja ta spowoduje wzbogacenie smaku przyszłego piwa o nuty słodowe]

3. Filtrowanie/wysładzanie

a. brzeczkę należy przenieść do filtratora lub należy w niej umieścić rurkę filtracyjną

b. po uleżeniu się śruty na dnie naczynia należy wysładzać za pomocą czterech trzylitrowych porcji wody o temperaturze 68-74ºC (zwiększenie temperatury zabije enzymy a zmniejszenie nie uaktywni ich należycie)

4. Warzenie/chmielenie

a. doprowadzić przefiltrowaną brzeczkę do wrzenia

b. umieścić w brzeczce chmiel Marynka i gotować wraz z nim 60 min.

c. 30 min przed końcem umieścić w brzeczce 25g chmielu Lubelskiego i dalej gotować całość

d. 10 min przed końcem umieścić w brzeczce 25g chmielu Lubelskiego i dalej gotować całość

e. 10 minut przed końcem odlać wrzącą brzeczkę do dwóch butelek 0,5 l i zakapslować

5. Fermentacja

a. schłodzić brzeczkę do temperatury 20ºC 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 otocznie jej zimną wodą.

b. zadanie brzeczki rehydratyzowanymi drożdżami Saflager S-23 [rehydratacja polega na wsypaniu drożdży do jałowej wody (przegotowanej) o temperaturze 20ºC w wysterylizowanym naczyniu (np. wyparzony i ostudzony słoik)]

c. fermentację burzliwą przeprowadzać w temperaturze 10-15ºC przez 6-7 dni

d. zlać młode piwo znad osadów i ponownie umieścić w fermentorze

e. fermentację cichą przeprowadzić w temperaturze 5-10ºC przez 7-10 dni

6. Refermentacja/kondycjonowanie

a. wlać do naczynia lub pustego fermentora zapasteryzowaną brzeczkę z butelek, o których mowa w punkcie 4.e i zalać ją zlanym znad osadów młodym piwem.

b. piwo zakapslować lub zabeczkować

c. przetrzymać piwo w temperaturze pokojowej 24 godziny w lecie lub 48 godzin w zimie

d. po minimum 8 tygodniowym leżakowaniu w temperaturze poniżej 10ºC piwo nadaje się do spożycia

e. piwo przechowywać w temperaturze poniżej 10ºC

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