

Рецепт приготовления натурального домашнего пива из любых охмелённых солодовых экстрактов ver. 23/08/17

Текст постоянно редактируется и совершенствуется, поэтому рекомендуем следить за изменениями на сайте - www.999666.ru
Дату текущей версии смотрите сверху

I. Вступление. Подготовка оборудования.

1. В настоящей статье кратко изложен процесс получения домашнего пива из любых охмелённых солодовых экстрактов. Настоящая статья является объектом авторского права, поэтому обязательно указывайте сайт www.999666.ru и торговую марку Гильдии Частных Мастеров® при любой ссылке на публикуемую информацию с сайта. Принципы пивоварения универсальны, но помимо основных правил существует множество нюансов, описание которых занимает десятки страниц текста. Все эти нюансы вынесены в отдельную рубрику сайта www.999666.ru, раздел «Вопросы и Ответы», обязательно ознакомьтесь с этой рубрикой перед началом пивоварения.
2. Напрямую изготовление пива из солодовых экстрактов нельзя назвать пивоварением, а оборудование для изготовления из них пива, нельзя называть пивоварнями. Также как нельзя сказать, что я слепил пельмени, если они были куплены в магазине. Можно сказать, что вы приготовили пельмени, но что сделали сами уже нельзя. Также и пивоварение из солодовых экстрактов, это изготовление пива из полуфабриката, никакой варки тут нет, самая сложная работа сделана за потребителя. Многие магазины специально умалчивают это, надеясь дороже продать свою продукцию новичкам пивоварам и «путают» термины. Такие «пивоварни» представляют из себя всего лишь ёмкость для брожения и розлива, не более того. Прямыми аналогами такого оборудования будет обычное герметичное пластиковое ведро с гидрозатвором себестоимостью около 400 руб. Солодовые экстракты изготавливаются только из солода, хмеля и воды, поэтому их качество напрямую зависит от производителя, а далее от соблюдения потребителем технологии.
3. Для изготовления пива нужно подготовить герметичную ёмкость для брожения из пищевых материалов – нержавеющей сталь или стекло, если их приобретение не возможно, то пластик. Нельзя использовать алюминий. В ёмкость устанавливается гидрозатвор. В идеале ёмкость для брожения должна быть со сливным краном возле дна. Если краника не будет, то понадобятся приспособления для перелива – шланг, сифонная трубка или сифон. Также нужна конечная тара для дозревания готовой продукции и хранения, обычно стеклянные бутылки 0,5 л., кроненпробки и закупориватель к ним или пластиковые бутылки, лучше 1-литровые и пробки к ним.
4. В качестве сырья могут быть использованы любые охмелённые солодовые экстракты с добавлением инвертированного сахара или глюкозы или не охмелённого солодового экстракта. Не охмелённые солодовые экстракты добавляются только в карамельное и тёмное пиво. Применение обычного свекольного сахара придаёт непоправимый бражно-квасной привкус. Всё без исключения используемое в изготовлении пива сырьё кипятится 5-10 минут перед добавлением.
5. В 99% случаев изготовление домашнего пива подразумевает использование пивных дрожжей верхового брожения (элевых), которые бродят при комнатной температуре. В настоящей статье понятие пивные дрожжи приравнивается к таковым дрожжам.
6. Всё используемое в изготовлении пива оборудование тщательно промывается и дезинфицируется. Дезинфекция всего оборудования является обязательной процедурой.
7. После каждого применения всё оборудование тщательно промывается проточной водой.

II. Приготовление пивного сусла. Основные начальные рецепты.

Пивное сусло любых сортов, включая тёмные:

8. Понадобится вода, охмелённый солодовый экстракт, углеводы (инвертированный сахар или глюкоза) и пивные дрожжи.
9. Дозировка как в рецепте к экстракту или если его нет = 9 л. воды + 0,68-0,75 кг. охмелённого солодового экстракта + 0,5 кг. углеводов + 5 гр. пивных дрожжей = 10 л. пивного сусла. Дозировка увеличивается в зависимости от необходимого объёма. Ориентировочный градус крепости пива = 4-4,5%Об.
10. Солодовый экстракт разбавляется несколькими литрами воды, кипятится вместе с углеводами 5 – 10 минут, только затем разводится водой.
11. Все ингредиенты смешиваются в ёмкости для брожения, добавляются пивные дрожжи, активируется процесс брожения.
12. Брожение длится 7-10 дней при стандартных условиях.

Пивное сусло тёмных сортов, с добавлением не охмелённого солодового экстракта:

13. Понадобится вода, карамельный или тёмный охмелённый солодовый экстракт, не охмелённый солодовый экстракт и пивные дрожжи.
14. Дозировка как в рецепте к экстракту или если его нет = 9 л. воды + 0,68-0,75 кг. охмелённого солодового экстракта + 0,7 кг. не охмелённого солодового экстракта + 5 гр. пивных дрожжей = 10 л. пивного сусла. Дозировка увеличивается в зависимости от необходимого объёма. Ориентировочный градус крепости пива = 4,5-5%Об.
15. Солодовые экстракты разбавляются несколькими литрами воды, кипятятся 5 – 10 минут, только затем разводятся водой.
16. Все ингредиенты смешиваются в ёмкости для брожения, добавляются пивные дрожжи, активируется процесс брожения.
17. Брожение длится 10-21 день при стандартных условиях.

III. Основные принципы брожения пивного сусла.

18. Ёмкость для брожения заполняется максимум на 2/3, должно оставаться место для пены и газов.
19. Брожение должно происходить в герметичной ёмкости, образующиеся газы выпускаются через гидрозатвор.
20. Брожение должно происходить в тёмном месте или прикрытой материей ёмкости, исключая попадание света.
21. Брожение должно происходить в комнатной температуре. Идеальная температура +25°C.
22. Сусло во время брожения не перемешивается.
23. Скорость брожения зависит от сорта солодового экстракта, вида используемых дополнительных углеводов, дозировки и штамма пивных дрожжей, температуры брожения и колеблется в диапазоне от 4 до 21 дней. Средняя нормальная скорость 7-10 дней.
24. После окончания брожения сусло рекомендуется охладить и через 1-3 дня начинать снимать с осадка.

IV. Основные принципы снятия сусла с осадка.

25. В процессе снятия сусла с осадка желательно поддержание прохладной температуры от +0-15°C.
26. Сусло снимается с осадка 2-3 раза.
27. Интервал снятия сусла с осадка 2-7 дней.
28. После последнего снятия с осадка следует отлить последний 1 литр сусла, добавить в него углеводы из расчёта одна столовая ложка с горкой на 1 литр общего количества литров пивного сусла, затем прокипятить 5-10 минут, далее охладить до комнатной температуры и затем вылить в общую ёмкость с суслом. Перемешать и затем уже разливать сусло по бутылкам.

V. Основные принципы розлива пивного сусла по бутылкам.

29. Стекланные бутылки заполняются не полностью, оставляется не долитым 3-4 см. от верха горлышка.
30. Пластиковые бутылки дополнительно зажимаются с краёв перед укупоркой, чтобы вышел весь лишний воздух.
31. После розлива бутылки укупориваются пробками и убирают на карбонизацию (газирование).

VI. Основные принципы карбонизация (газирование) пивного сусла.

32. Карбонизация происходит естественным образом во внешних условиях аналогичных брожению.
33. На протяжении всего процесса карбонизации бутылки тщательно взбалтываются каждые 1-3 дня.
34. Карбонизация длится 10-14 дней.
35. После карбонизации бутылки убирают в холодное место для дозревания сусла.

VII. Основные принципы дозревания сусла.

36. Дозревание сусла происходит в холодном месте с температурой от +1 до +7°C, например в холодильнике.
37. Дозревания сусла продолжается минимум 21 день.
38. После дозревания пиво готово, его можно продолжать хранить в холодильнике до 6 месяцев.
39. За 2-а дня до употребления бутылки следует поставить вертикально.