Название:

Стиль пива: РИЖСКОЕ

- **Основные характеристики:**
- Объем сусла: 44 л
- Начальная экстрактивность: 12,8 %
- Конечная экстрактивность: 2,5 %
- Эффективность затирания: 75 %
- Объемная доля спирта (ABV): 5,2 %
- Расчетная горечь: 33,2 IBU
- Расчетная цветность: 6.9 EBC
- Объем готового пива: 40 л

Температурные паузы:

- 63°C - 30 минут
- 72°C - 40 минут
- 78°C - 10 минут
- Время кипячения – 60 минут

Внесение ингредиентов:

- Подвязный -2 уп. за 60 минут до конца кипячения.
- Подвязный -2 уп. за 30 минут до конца кипячения.
- Подвязный -2 уп. за 5 минут до кон-ца кипячения.

Брожение:

Температура: 18 - 22°C

Фактические характеристики	
Объем сусла:	л
Начальная экстрактивность:	%
Конечная экстрактивность:	%
Объемная доля спирта (ABV):	%
Объем готового пива:	л

Заметки пивовара

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

! *Инструкция разработана с учетом использования сусловарочного котла. Если вы будете использовать автоматическую пивоварню, внесите температурные паузы в контроллер вашего оборудования. Следуйте инструкции к пивоварне для приготовления сусла. При использовании другого оборудования вам потребуется внести необходимые корректировки.*

- Подготовьте 40 литров воды (гидромодуль 1:4). Нагрейте ее до значений первой паузы (в зависимости от температуры солода вам может потребоваться скорректировать эту температуру на 1-2°C выше).
- Подготовьте около 28 литров воды температурой 78-80°C для дальнейшев промывки дробины.
- Внесите солод в воду, хорошо перемешайте затор (не забывайте перемешивать каждые 5-10 минут для лучшей экстракции). Выдержите все указанные в рецеп-те температурные паузы.
- После паузы осахаривания (72°C) сделайте йодную пробу. Смешайте каплю йода с каплей сусла, если йод не синеет (йодная проба отрицательная) – осахаривание завершено. Положительный результат йодной пробы означает, что паузу нужно продлить до момента отрицательного результата пробы.
- Отфильтруйте сусло, минимизируя контакт с воздухом (например, используя силиконовый шланг). До того момента, пока сусло не станет прозрачным, возвращайте его в заторный бак. Промойте дробину заранее подготовленной водой до достижения примерно 56 литров (количество промывной воды зависит от характеристик вашего оборудования).
- Доведите сусло до 100°C и кипятите необходимое время. Внесите все ингредиенты в указанном порядке в рецепте.
- Охладите сусло до 18 °C, перелейте в ферментер и внесите дрожжи.
- После окончания брожения разлейте пиво по бутылкам, добавив декстрозы/праймера в расчете 7 - 9 грамм на один литр. Оставьте бутылки при комнатной температуре. Через 7-14 дней поставьте бутылки в холодильник. Через сутки можно приступать к дегустации.