



домашний пивовар
EtS-Ukraine

это не инструкция – это просто отчет
(в тексте есть ссылки на статьи)

Мое оборудование:

- 1) Фильтры – для заторника: фальшдно и сетка; для перелива в ферментер – ситечко (если много мелких добавок); для фильтрации во время переливов -ситоткань.
- 2) Ёмкости для затирания солода, варки сусла и брожения. – заторник – ПВХ ведро на 20л,



Fruit beer/Dessert ale with cherries

«Vivien»

Этот рецепт, точнее черновик рецепта, ждал своего часа полтора года =). И этим летом я наконец нашла отличную вишню, черную, сочную, переспелую, сладкую, с очень насыщенным ароматом и вкусом. Промыла, перебрала, сделала надрезы до косточки и отправила в морозилку, в ожидании варки).

Вишня с косточкой – по причине того, что когда-то, где-то я прочла отзыв о дегустации вишневого пива, где вишня была как раз с косточкой, и мне запомнился комментарий об шикарном миндальном оттенке, благодаря вишневой косточке подъеденной/обглоданной дрожжами =) Так родился этот рецепт. Т.к. у меня нет цели получить бирмикс, или особо вишневое пиво, рецепт составлен с небольшим кол-вом вишни. Сами ягоды буду закидывать на вторичное брожение. Уклон у пива будет в бельгийскую сторону (благодаря дрожжам, режиму затирания и высокой карбонизации), но без привязки к конкретному стилю.



толщина стенок ≈3мм, с краном, утепление – изолон; ферментер – ПЭТ бл; варочник – кастрюля на 17л, нерж.; для промывочной воды – мелкие кастрюли и ковшик.

3) Гидрозатвор – сделала сама, в крышке просверлила дырку, вставила в неё трубку от капельницы, снаружи залила клеем, для герметичности, другой конец трубки в банку с водой.

4) Сифон для перелива и розлива – силиконовые трубки, 6 и 10мм в диаметре, с одного конца грузик, для подсоса спринцовка, для розлива ещё и филлер.

5) Для замера плотности - рефрактометр.

6) Термометры - для замера температуры затора спиртовой (0...+100С) и для измерения температуры брожения (куплен в зоомагазине) самоклейка +18...+32С.

7) Ёмкость для подготовки дрожжей - коническая колба 500мл, но можно использовать и обычную банку.

8) Индикатор рН, прибор или индикаторная бумага. (найти можно в спец магазинах лаб. оборудования) – я использовала бумагу.

9) Фильтр угольный, для очистки хлорированной воды (если используется водопроводная вода) для дезинфекции оборудования.

10) Рециркулятор, для дезинфекции воздуха в помещении, и аэратор.

11) Кипятильники, на 2кв для быстрого нагрева, и 1кв для кипячения.

p.s. так же использую пивоваренный софт - BeerSmit2

Всё выше перечисленное найти не сложно, в интернете, дома, на рынках или хоз. магазинах.

Статьи по пивоварению - <http://beersfan.ru/> ...

Форум <http://forum.beersfan.ru/>

Мой блог - <http://forum.beersfan.ru/xfablogs/ets-ukraine.362/>

★ ★ ★ ★ ★

- **состав по засыпи:** 72,3% мюнхенского + 10% караред + 6% карахель + 2% караарома + 1,6% карафа, тип3 (общее кол-во солода, включая вишню 2,49кг на бл готового сусла);

- **вода бутилированная** (НСО3 = 150; Са = 80; SO4 = 50; Na = 20; Cl = 50; Mg = 25);

- **режим затирания, инфузионное:** 63С на 30 минут + 68С на 40 минут;

- **кипячение сусла с хмелем:** 120 минут.

за 90 минут первый хмель Магнум 4г

за 10 минут до конца добавка подготовленного ирландского мха и хмель Ист Кент Голдинг 8г

за 5 минут хмель И.К.Г. 8г (общее кол-во хмеля 20г на бл);

- **дрожжи:** М-27 регидрированные с добавкой оливкового масла (экспериментирую ☺);

- **сбраживание:** от 15 суток первичного + от 40 суток с вишней (8% от засыпи);

- **розлив, карбонизация и созревание:** 2,8 CO2, в качестве праймера скорей всего шпайзе.

первая дегустация спустя 4 месяца от розлива.

Параметры партии

Параметры	OG	IBU	SG	ABV	SRM
Расчетные	20,1% plato	32,3	5,9% plato (с учетом реальной НП)	7,7% (с учетом реальной НП)	34,9
Эффективность варки	расчетная 70% - реальная 70,5%				
Реальные	19,4% plato	31,8	1,4%	10%	35



О СТИЛЕ

Фруктовое пиво - Fruit Beer

Type: Mixed

Original Gravity: 7,5-25,7 Plato

Final Gravity: 1,0-6,1 Plato

Carbonation: 2,00-3,00 Vols

Category Number: 20A

Color: 3,0-50,0 SRM

Bitterness: 5,0-70,0 IBUs

Alcohol by Volume: 2,50-12,00 %

Общее впечатление: Гармоничное сочетание фруктов и пива. Основные свойства пива, положенного в основу, после добавления фруктов станут другими; не стоит ожидать, что базовое пиво будет иметь такой же вкус, как и его оригинальная версия. Оценивайте пиво, опираясь на удовольствие, получаемое от его потребления, и слаженность получившейся комбинации.

Комментарии: Общий баланс является ключевым моментом при восприятии хорошо сделанного фруктового пива. Фрукты должны дополнять оригинальный тип и не подавлять его. Пивовар должен признать, что некоторые комбинации базовых пивных типов и фруктов хорошо сочетаются друг с другом, в то время как другие не способствуют созданию гармоничных комбинаций. **КОНКУРСАНТ ДОЛЖЕН УКАЗАТЬ, КАКОЙ ПИВНОЙ ТИП ЛЕЖИТ В ОСНОВЕ, ТАКЖЕ КАК И ТИП ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ФРУКТОВ. ЕСЛИ В ОСНОВЕ ПИВА ЛЕЖИТ КЛАССИЧЕСКИЙ ТИП (НАПРИМЕР, BLONDE ALE), ДОЛЖЕН БЫТЬ УКАЗАН ВИДОВОЙ ТИП. КЛАССИЧЕСКИЕ СТИЛИ НЕ НУЖНО ПРИВОДИТЬ (НАПРИМЕР, ПРИЕМЛЕМЫМ БУДЕТ 'ПОРТЕР' ИЛИ 'ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ'). ВСЕГДА НУЖНО УКАЗЫВАТЬ ТИП ФРУКТОВ.** Если базовое пиво является классическим типом, оригинальный тип должен проявляться в запахе и вкусе. Обратите внимание, что ламбики на фруктовой основе следует заявлять в категорию Фруктовый Ламбик (17F), в то время как другие бельгийские специалитеты на фруктовой основе должны заявляться в категорию Бельгийский Специальный Эль (16E). Выдержанные фрукты иногда могут иметь вкусоароматические характеристики похожие на вино Sauternes*, Sherry или Tokaj, но пиво с такими свойствами должно иметь специальную формулировку (например, amontillado*, fino, botrytis). Пиво с перцем чили следует заявлять в категорию Пряное/Травяное/Овощное пиво (21A).

Аромат: В аромате должны быть заметны характерные ароматсоединения, вызывающие ассоциации с определенным фруктом (фруктами); однако, обратите внимание, что некоторые фрукты (например малина, вишня) обладают более сильным ароматом и более специфичны, чем другие (например, голубика, земляника) - что предполагает диапазон фруктового характера и интенсивности от тонкого до агрессивного. Фруктовый характер должен быть приятным и подчеркивающим, не должен быть искусственным и неуместно подавляющим (учитывая характер фрукта), не должен иметь дефектов, таких как окисление. Как в случае со всеми специальными сортами, в правильном фруктовом пиве должно быть гармоничное равновесие между входящими в него фруктами и базовым типом пива.

Ароматический хмель, дрожжевые побочные продукты и солодовые компоненты пива-основы могут быть не столь заметны в присутствии фруктов. Данные компоненты (особенно хмель) могут быть намеренно смягчены для того, чтобы позволить фруктовому характеру проявиться в финале. Если базовое пиво является элем, тогда могут присутствовать неспецифическая фруктовость и/или другие побочные продукты брожения, такие как диацетил, в качестве приемлемых для теплого брожения. Если пиво-основа является лагером, тогда в целом приемлемым

будет меньшее количество побочных продуктов брожения. Небольшой солодовый аромат является желательным, особенно в темных типах пива. Хмелевой аромат может отсутствовать или быть уравновешен фруктами, в зависимости от типа пива. Фрукты должны добавлять пиву дополнительную сложность, но не должны быть настолько заметными, чтобы нарушить равновесие итоговой картины. Может чувствоваться небольшая кислинка, если она естественным образом присутствует во фруктах, но она не должна быть неприемлемо интенсивной.

Внешнее описание: Внешний вид должен соответствовать выбранному пиву-основе и будет варьироваться в зависимости от базового пива. Для светлого пива с фруктами, имеющими определенный цвет, этот цвет должен быть заметен. Обратите внимание, что цвет фруктов в пиве часто светлее, чем сама фруктовая мякоть и может принимать несколько другие оттенки. Фруктовое пиво может иметь небольшое помутнение или быть прозрачным, хотя помутнения обычно считаются нежелательными. Пена может слегка окрашиваться в цвет фруктов.

Вкус: Также как и в случае с запахом, должен быть заметен своеобразный вкусовой характер, связанный с определенным фруктом (фруктами), и по интенсивности он может варьироваться от едва заметного до агрессивного. Очень важен баланс фруктов и пива-основы, и фруктовый характер не должен быть столь искусственным и/или неприемлемо подавляющим, чтобы это напоминало напиток с фруктовым соком. Хмелевые горечь и вкус, солодовые вкусы, содержание спирта и побочные продукты брожения, такие как эфиры или диацетил, должны соответствовать базовому пиву и быть гармоничными и уравновешенными присутствующими в пиве характерными фруктовыми вкусами. Обратите внимание, что данные компоненты (особенно хмель) могут быть намеренно смягчены для того, чтобы позволить фруктовому характеру проявиться в итоговой картине вкуса. Может чувствоваться небольшая кислинка, если она естественным образом присутствует в определенных фруктах, но она не должна быть неприемлемо интенсивной. Помните, что фрукты обычно придают фруктовому пиву вкус, а не сладость. Сахар, присутствующий во фруктах, обычно целиком сбраживается и способствует выработке более легких вкусов и более сухому финалу, чем это можно было бы ожидать от заявленного базового типа пива. Тем не менее, остаточная сладость не обязательно является отрицательной характеристикой, если только она не имеет сырых, несброженных свойств.

Ощущения во рту: Ощущения могут варьироваться в зависимости от выбранного базового пива и должны соответствовать этому базовому пиву. Полнота вкуса и карбонизация должны соответствовать представленному базовому типу пива. Фрукты обычно являются дополнительным источником сбраживаемых сахаров, которые имеют обыкновение делать пиво более пустым; получаемое пиво может показаться более легким, чем ожидается от заявленного базового типа.

Коммерческие примеры: New Glarus Belgian Red and Raspberry Tart, Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Great Divide Wild Raspberry Ale, Founders Rübæus, Ebulum Elderberry Black Ale, Stiegl Radler, Weyerbacher Raspberry Imperial Stout, Abita Purple Haze, Melbourne Apricot Beer and Strawberry Beer, Saxer Lemon Lager, Magic Hat #9, Grozet Gooseberry and Wheat Ale, Pyramid Apricot Ale, Dogfish Head Fort



ВАЖНЫЕ МОМЕНТЫ

- **СТЕРИЛЬНОСТЬ** – все что прикасается к дрожжам, к суслу после окончания кипячения должно быть стерильным!!! Желательно и воздух!
- **КИСЛОРОД** – полезен только в двух случаях: аэрация холодного сусла перед брожением и аэрация сусла для стартера/дрожжевой разводки. Стоит ИЗБЕГАТЬ аэрации горячего сусла, сброженного сусла/пива – чревато окислением и порчей продукта.
- **КИПЯЧЕНИЕ** – должно быть активным с отводом пара и конденсата, либо при открытой крышке, либо с встроенной вытяжкой.
- **СВЕТ** – ультрафиолет вреден для охмеленного, бродящего и сброженного сусла/готового пива.
- **pH** – правильный pH залог стойкости пива, качественной коагуляции белка при варке, пеностойкости и вкусового баланса готового пива.

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ВАРКИ

- Подготовка ингредиентов (помол солода, подготовка хмеля, воды, дрожжей)...
- **Затираание** (в среднем (кроме *VIAB*) - гидромодуль 1/3-1/4 для темного пива, 1/4-1/5 для светлого, + промывная вода, желательно не менее 30% от общего объема воды)...
- **Йодная проба**...
- **Фильтрация затора** - провести циркуляцию сусла; спустить первое сусло тонкой струйкой; начать промывку горячей водой (80С), желательно избегать оголения зернового слоя до того, как начнется спуск последнего сусла (т.е. когда промывная уже не будет добавляться)...
- **Кипячение** – охмеление, добавка пряностей или др. добавок в зависимости от рецепта...
- **Охлаждение**...
- **Брожение** – слив чистого сусла в ферментер... аэрация... добавка правильно подготовленных дрожжей и установка гидрозатвора... сбразживание до полного осветления и достижения расчетной КП...
- **Розлив** – дезинфекция конечной тары и разливочного оборудования/деталей... подготовка праймера (глюкоза/фруктоза, мед/сиропа или кройзенинг/ипайзе)... непосредственно розлив и укупоривание...
- **Карбонизация**...
- **Созревание**...

P.s...



ОБ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИНГРЕДИЕНТАХ

Карафа тип3 (700SRM) - усиливает типичный аромат темного пива, а также цвет пива. Добавляет кофейноподобные/жженые нотки во вкусе и аромате (в зависимости от кол-ва добавленного солода). Менее горький, чем при использовании *CARAFa®* (Карафа) посредством специально разработанного метода удаления горечи.

Производимое пиво: темное пиво, мюнхенское, кульмбахер, альт (старое), бок (двойное), черное, портер, стаут,

АЛЬТЕРНАТИВА: *Black Patent, Black Malt, Roastad Malt, Kiln Black.*



Солод Карафа 3 (Carafa III - Weyermann)

Мюнхенский тип2 (12-13SRM) - подчеркивает солодовый характер пива за счет усиления аромата в пиве, придает более насыщенный цвет пива. Темное пиво, для производства которого используется солод мюнхенский, отличается богатой сладостью хлебных корок и гренок, иногда во вкусе проявляются аппетитные шоколадные, карамельные, ореховые нотки. Производимое пиво: солодовое, мюнхенское, крепкое, черное, темный лагер, бок, стаут, коричневый эль.

АЛЬТЕРНАТИВА: *Munich 10, Munich, Darc Munich.*



Солод Мюнхенский, тип2 (Munich type II - Weyermann)

Карахель (15SRM) - Усиливает полноту и насыщенность солодового вкуса, усиливает солодовый аромат в пиве. Улучшает пеностойкость. Дает более насыщенный цвет пива. Улучшает вкус у пшеничного пива. Дает теплый карамельный аромат и привкус. Карамельность нежная, деликатная, "добрая".

Солод имеет очень теплый и сладкий аромат, напоминает торт с кучей заварного крема. =)

Производимое пиво: коричневое, амбер, красный эль, бок, альт, пшеничное.

АЛЬТЕРНАТИВА: Crystal 10, Caramalt, Carapils, Light Carastan, Light Caramel, Caramel Pilsen.



солод КАРАХЕЛЛЬ (Carahell - Weyermann)

Караред (25SRM) - Повышение полноты вкуса; Усиление солодового аромата в пиве; Более темный цвет пива; Красноватый/медный цвет пива; Может дать карамельный аромат с уклоном в сухофрукты (вишня).

Производимое пиво: коричневое, амбер, красный эль, бок, альт, шотландский эль, бельгийское.

АЛЬТЕРНАТИВА: Crystal 20, Caraviene, Caramel Vienna.



Солод КАРАРЕД (Carared - Weyermann)

Караарома (230SRM) - Применяется для повышения полновкусия, усиление аромата солода в пиве. Придает пиву более темный цвет или красноватый оттенок.

Из личных наблюдений: дает глубокую карамельность, а в большом кол-ве воспринимается как дымная/подпаленная карамель. В крепком пиве дает ноты темных фруктов (слива/инжир)

Производимое пиво: коричневый эль, двойной эль, амбер, темное выдержанное, стаут, портер, бок, темные эли и лагеры.

АЛЬТЕРНАТИВА: Crystal 120, Dark Crystal, Dark Crystal II, Special B, Caramel Munich 120.



Солод Караарома (Caraaroma - Weyermann)

Хмель Ист Кент Голдинг (5,8%АА) - Для элей в английском и бельгийском стиле...Пэйл эль, ESB, рождественский эль, биттер, портер, стаут, золотой эль, тройной эль, сезонное.

Традиционный ароматический сорт с мягким, почти сладким вкусом и деликатно-пряным ароматом лаванды, цветочными нотами, медовые, земляные ноты, пряные. Придает пиву душистый и приятный аромат. Когда нужно придать пиву более тонкий аромат, Ист Кент Голдингс используют для позднего (сухого) охмеления.

Сohumulone 25-30%

Эфирные масла 0,4-0,8 мл/100 г

Myrcene 25% эфирных масел

Humulene 36% эфирных масел

Carophyllene 14,8% эфирных масел

Farnesene 0,4% эфирных масел

АЛЬТЕРНАТИВА: PROGRESS; PIONEER; GOLDING.

Магнум (12,3%АА) - Горький сорт хмеля. Качественное охмеление. Дает обволакивающую, терпкую горечь, и тонкий цветочно-фруктовый аромат. Улучшает стойкость пива.

Блонд Эль, биттер, IPA, Индийский пилснер, американский эль, Пэйлы, Брауны, Черный эль, пилснер, немецкое пшеничное, лагер, стаут,

Cohumulone (% альфа кислот): 21-29%

Эфирные масла (мл на 100 г): 1,6-2,6

Caryophyllene (% эфирных масел): 8-13%

Farnesene ((% эфирных масел): 0%

Humulene ((% эфирных масел): 30-45%

Muscene ((% эфирных масел): 35-45%

АЛЬТЕРНАТИВА: APOLLO; HORIZON; PILGRIM; TARGET ; NUGGET; COLUMBUS (Tomahawk); NEWPORT; PRIDE OF RINGWOOD; SYBILLA; WARRIOR.

Дрожжи Craft Series M27- Пивные дрожжи для производства верхового пива в бельгийском стиле. Дрожжи производят легкие эфиры, с пряными, фруктовыми и перичными нотками, очень мощные - могут перебить солодовость и охмеление. Пиво, ферментированное с этими дрожжами, будет с сухим послевкусием и часто с легкой сухой кислоткой и перечными нотами, что позволяет комфортно пить его и в высокоалкогольном варианте. Высокоалкогольное пиво при производстве может иметь повышенное выделение метилового эфира и теплых алкогольных ноток. Имеют высокую устойчивость к этанолу до 14%.



Идеально подходит для пивоварения всех видов бельгийских элей: Крепкий бельгийский эль, двойной эль, сизон, и других

Степень сбраживания: Очень высокая

Флокуляция (осаждаемость/хлопьеобразование): Средняя.

Уплотняемость: средняя.

Для достижения наилучших результатов, бродить в пределах 26-32 градусов С. Длительный запуск является нормой (вплоть до 24 часов)

Буду использовать впервые =)

(1)

«ПОДГОТОВКА»

27 сентября 2015г

За сутки до варки...

Солод перемолола при помощи ручной кофемолки «МРИЯ».

Старалась получить как можно меньше муки, и как можно более целую шелуху у ячменного солода. Кофемолка с жерновым помолом. Довольно старенькая, но работает исправно, помол вполне хороший, но не быстрый. Подходит для небольших партий.

Помолотый солод сложила в обрезанную ПЭТ баклажку, и плотно закрыла целлофаном – от насекомых и воздуха.

Солод у меня уже старый... почти не пахнет... по закону подлости как только решила им запастись, сразу снизилась частота варок и объемы... Но все же надеюсь это не помешает мне получить отличное пиво.



Для охлаждения сусла после варки заморозила две емкости со льдом (по 1,5л).

(2)

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ»

28 сентября 2015г

День варки....

ЗАТОРНИК

Заторник у меня с двойным утеплением (не съемный слой, и добавочный). Т.к. зачастую он у меня почти пустой), и одного слоя не всегда хватает.



- 1) Обтянула изолоном (4мм, серый, очень плотный), в некоторых местах посадила на клей, щели заткнула ошметками изолона и залила клеем.
- 2) Обтягиваю бока и днище, доньшко даже в два слоя и ещё и с воздушной прокладкой вышло =)

3) Поверх обмотала пищевой пленкой в пару слоев, в натяжку.

4) Поверх оклеила изолентой.

5) Второй слой уже съемный (наматываю зимой, или для слишком длинных пауз) – обматываю заторник добавочным слоем (на фото фольгированный, в реальности уже другой, фото пока не переделываю), так же под крышку

б) подкладываю диск – фольгированной стороной к затору.

Дабы внутрь изолона (фольгированного) не попадала влага, и не развивались грибки – срез проклеила супер-клеем.

Фальшдно обтянуто синтетической сеткой на резинке, отверстия примерно в 1мм, даже немного больше.

Фальшдно на трех опорах – два мелких резиновых цилиндра, а третья опора – гайка от крана. Для мелких партий зазор меж днищем и фальшдном велик, поэтому приходится использовать большой гидромодуль – иначе жидкость не всегда покрывает зерновой слой.

ВОДА

Всего воды понадобится около 12,3л:

- 7,2л заторной;
- 1,5л для перехода на вторую паузу;
- 3,6 литра промывочной (будет разделена на 2 части).

Эту воду никак не корректирую.

Все объемы и температура воды рассчитаны на МОЁ оборудование, в случае желания повторить этот рецепт – эти моменты стоит пересчитать под свое оборудование.

ЗАТИРАНИЕ и ФИЛЬТРАЦИЯ



Заторную воду грею до 68С... использую кипяtilьник.

Нагревшуюся воду вливаю в заторник, слежу чтоб не было завоздушенности под фальшдном.

Сверху всыпаю солод, тщательно перемешиваю.

Ставлю термометр и закрываю крышкой с изоляцией.

Т.к. спиртовой термометр долго доходит до температуры, то дабы не стоять несколько минут с открытой крышкой, охлаждая затор, температуру я оцениваю спустя 3-5 минут просто слегка приоткрыв крышку.



Первая пауза – 62-63С таймер на 30 минут.

Затор получился довольно густым. Температура 63С.

Данная пауза мне нужна для облегчения тела. Хотя софт считает что все равно за работу примется лишь вторая пауза, и тело у меня будет все же плотное)), ну тут уж поглядим, думаю за 30 минут солод успеет достаточно размокнуть и немного осахариться крахмал, особого уклона в спиртовость мне и не нужно, поэтому буду рада и малому влиянию данной паузы на формирование будущего профиля пива)

рН не измеряю... лакмус предательски закончился...

Переход на вторую паузу – за счет вливания 1,5л кипятка.

Перемешала и закрыла крышку... проверка температуры спустя 3-5 минут.

Вторая пауза – 68С таймер на 40 минут.

Основная пауза, на плотное тело/для получения трудно-сбраживаемых сахаров.

Изначально планировала 67С, но доохладить уже не стала), ато с малыми объемами велика реальность переохладить и потом обратно греть...

Ближе к концу паузы разделаю **промывочную воду** на 2 примерно равные части:

Грею обе порции воды примерно до 95С, т.к. последняя пауза у меня не в пределах 75-80С, соответственно затор я не перегрею, а как раз наоборот, поддержу нужную температуру... главное вливать промывочную аккуратно, хорошо вороша верхние слои затора)

важно следить чтоб температура затора и слитого сусла была в пределах 65-77С

(с целью доосахаривания и отсутствия вымывания танинов и прочей «нечисти» из шелухи)

«По звонку» начинаю циркуляцию сусла.

Сливаю через кран около полулитра (это на мои объемы), перекрываю кран, сусло аккуратно возвращаю в заторник. И так пока не пойдет чистое и прозрачное с блеском.

!!!Отбирать сусло нужно с осторожностью – чтоб не оголить зерновой слой!!!



...сусло сразу пошло чистым, блестящим и с отличной прозрачностью, поэтому для очистки совести провела 3 отбора/возврата и успокоилась))...

Из этого сусла отбираю 1ч.л. – для йодной пробы. И даю остыть – можно вылить на тарелку, а можно капнуть в ту же ложку))

В отобранное для пробы сусло добавляю 1 каплю йода, и слежу за его реакцией.

...Если йод остается коричневым – все в норме.

...Если йод становится синим ли пурпурным, остался не расщепленный крахмал, и необходимо добавить паузу затирания «15 минут при 72-73С», после пробу повторить (если нет цели оставить не осахаренный крахмал)

У меня проба пройдена. А точнее практически пройдена, если присмотреться то очень легкие разводы синевы были... на фото наверно не заметишь... в таком случае думаю продлевать паузу не стоит, и доосахаривание легко пройдет во время фильтрации.



Дальше фильтрация, оно же «промывка»

Спускаю первое сусло тонкой струйкой, через трубку (чтоб избежать разбрызгивания и горячего окисления из-за аэрации) по стеночке, кастрюля прикрыта крышкой.

Во время слива сусла периодически ворошу верхние слои затора, стараюсь при этом не зацепить фильтрующий слой.

Если слой зерна тонкий, и риск сорвать «фильтр из зерна» велик, то лучше уж вообще не помешивать/ворошить.

Как только зерновой слой стал близок к оголению, перекрываю кран, и вливаю первую половину промывочной воды – не «залпом», а аккуратно, малыми порциями).

Слегка ворошу верхний зерновой слой и продолжаю спуск сусла.



Как только зерновой слой оголяется повторно – снова перекрываю кран, так же аккуратно вливаю оставшуюся промывочную воду, и так же аккуратно перемешав верхние слои, продолжаю спуск... досуха.

Итого собрано: 9,85 л сусла

Плотность полученного сусла 12,4Brix = 12% plato (вместо 12,5%,... не долет...)

...Дробину выгребаю, и в мусор – раньше пекла хлеб, но надоело, да и ячменная дробина опасна для десен – шелуха их царапает. Ещё её можно на огороды для удобрения, или домашнему скоту/птицам на корм!!!....

...Заторник мою и даю высохнуть, кран оставляю в полуоткрытом состоянии, чтоб не закисло ничего!!!...

...Сеточку снимаю, стираю, и даю



высохнуть, одевать обратно буду перед использованием...

Из слитого сусла отбираю немного для регидрации ирландского мха



Ирландский мох использую для коагуляции белка (дабы во время варки свернулся белок, а тот что не осилит (и такое бывает... у меня... может мох плохой, может ещё что не так), смог это сделать хоть в ферментере, и не мешать дрожжам питаться).



В сети конечно информация разная), где «та просто сухим всыпьте», где-то «размочить в теплой воде за полчаса до внесения», а есть и «размочить в сусле, за 60+ минут до добавки на варку».

Я в качестве перестраховки использую третий вариант), размачиваю в сусле взятом во время фильтрации – буквально миллилитров 30-40 на 1/3ч.л.мха, накрываю и оставляю ждать часа X. =)

ДРОЖЖИ

На данную партию, с учетом высокой НП (расчетной) мне потребуется около 0,5 пакета дрожжей.

Проверяю влияние оливкового масла на дрожжи... цитирую статью...

Суть метода в добавлении мизерного количества не рафинированного оливкового масла (Extra Virgin Olive Oil), которое заменит дрожжам кислород. Основная идея в том, чтобы не дожидаться, когда дрожжи синтезируют стерины и ненасыщенные жирные кислоты (НЖК) для строительства клеточных мембран, а дать им их готовыми, вместо кислорода.

Оливковое масло — это очень сложное соединение, включающее множество компонентов: кислоты, витамины, летучие соединения и водорастворимые вещества. Три основные жирные кислоты (или триглицериды) это: олеиновая кислота (55-85%), линолевая кислота (3,5-21%) и линоленовая кислота (0,0-1,5%). Наиболее часто встречающаяся в природе жирная кислота — это олеиновая. Как показали исследования, именно она снижает в крови уровень LDL (плохого) холестерина. В нашем же случае она становится источником НЖК, необходимых для роста дрожжей и правильного брожения.

Так же было доказано, что добавление НЖК (в виде оливкового масла) в сусло может увеличить производство эфиров. Как оказалось, пиво которое сбразживалось с оливковым маслом, содержало больше эфиров и стоит заметить, что это были эфиры присущие именно этим сортам пива, а не какие-нибудь посторонние (тест проводился в Новой Бельгийской Пивоварне). Так же обнаружилось, что пиво с оливковым маслом бродит немножко дольше, но заканчивает брожение при той же конечной плотности, что и пиво, которое тщательно аэрировали. Возможно главным, как для больших пивоварен, так и для нас, домашних пивоваров, является возможность добиться хорошего брожения и улучшения вкусовой стабильности.

Так сколько же нужно оливкового масла для партии пива? Во время своих опытов Новая Бельгийская пивоварня брала 4500 литров дрожжей на 168000 литров пива. К 4500 литрам дрожжей они добавляли 300 мл. масла. В пересчете на 5 галлонов²⁾ нам потребуется где-то 0.0000833 мл. масла. Практически для всех эта величина неизмерима. В чайной ложке 60 капель, что составляет 5 мл. Таким образом, одна капля — это около 0.0833 мл. Следовательно, на партию нужно 0.001 или 1/1000 капли.

Лучше в стартер/при регидрации, через растворение в спирте.

В общем что и как было сделано)

- В начале варки (за час до начала регидрации) начала дезинфекцию воздуха и оборудования (рециркулятор с двумя УФ-лампами, йодный раствор для бокала, пара капель спирта для иглы);



- Когда время дезинфекции подходило к концу, начала готовить воду. Отобрала 60мл воды, брала ту же что и для партии, залила в чистый ковшик, закрыла фольгой. Закипятила в таком виде и продержала так порядка 5ти минут;



- Не снимая фольги остудила ковшик с водой в емкости с холодной водой, минут 5 на это ушло, т.к. порции мизерные... охлаждаю примерно до 25-30С;
- Из бокала сливаю дез.раствор, накрываю

фольгой с которой он проходил дезинфекцию;

- Иголочка дезинфицировалась в ложечке со спиртом, макаю её в оливковое масло и болтаю в этой же ложке со спиртом... вроде заметны легкие маслянистые разводы));

- Содержимое ложечки выливаю в бокал, где-то половина вылилась, остальное размазалось по ложке), как раз крохи масла попали в бокал... надеюсь все же не перебор с ним));

- Вливаю в бокал воду, закрываю фольгой;

- Протираю ножницы и руки спиртом (ножницы можно прокалить над пламенем горелки, свечки или спички), срезаю с пакетика уголок, рассыпаю половину пакетика по поверхности воды и закрываю фольгой.



- Отправляю бокал в шкафчик, т.е. подальше от света, и первое время постоянно поглядываю на степень размокания, и слегка колыхаю. В принципе как только гранулы растворились до илистого состояния – дрожжи готовы), они могут начать пениться, могут не начать... это уже не показатель, главное дать им раствориться, ну и не передержать просто в воде... т.е. регидрируем не за сутки, а за 1-2 часа до использования. У меня тут дрожжи даже всплывать начали)), видимо активный штамм...



КИПЯЧЕНИЕ СУСЛА

До кипения довожу под крышкой, с кипятильником 2кв (чтоб шустрее получилось, для дальнейшего кипячения хватает одного кипятильника на 1Кв).

Как только закипело, снимаю крышку – дальнейшее кипячение должно быть в открытом виде, чтоб улетучивались нежелательные вещества (к примеру такие как DMS).



Образующуюся пену убираю шумовкой, это не обязательно... если пены не много, и она не «грязная», то в принципе можно и не убирать... после засыпания хмеля лучше не убирать, даже грязную)), т.к. будет выкинута и часть хмеля)... Если солод грязный, то стоит просто рассчитывать на 15-20 минут кипячения перед первым внесением хмеля... т.е. хотим хмель за 60 минут, значит время варки не менее 75...

1. С момента закипания ставлю таймер на 120 минут.

Кипение активное, но не слишком бурное.

Моей целью является выпаривание до объема бл (сюда заложен несливаемый осадок в виде белка и хмеля, а так же сусло для карбонизации (шпайзе) и сусло для подготовки б/у дрожжей в будущих партиях).

!!!Состав засыпи и плотность рассчитывается именно на этот объем!!!



2. За 90 минут добавляю первый хмель.



3. За 10 минут – добавляю ирландский мох и вторую порцию хмеля.

4. За 5 минут – последняя порция хмеля.



попавшей в ферментер))... да и обычное жилое помещение – это рассадник как минимум диких дрожжей, принесенных на овощах/фруктах... плюс различные грибки из санузла... Работать он будет пока сусло не отправится на брожение.



Оборудование и детали обрабатываю при помощи средства Oxi One:

По окончании кипячения накрываю крышкой, и закрепляю её пищевой пленкой (фотка от старых партий)!



Воду использовала водопроводную, пропущенную через угольный фильтр. Дез.средство растворила в кипятке, и смешала с остальной водой. Обработке подвергла ферментер с крышкой, сифон со спринцовкой, и трубочку для компрессора. Камень для аэрации все время хранится в спирте, поэтому доп.обработке не подвергается (фото старое). Ферментер периодически встряхиваю – чтоб смачивались стенки.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ

За 5 минут до конца варки включила рециркулятор – для обеззараживания воздуха.

Т.к. никакая дезинфекция не спасет от заразной пыли, коварным образом



2. Сливаю из ферментера дез.раствор. Убираю пленку с варочника и опускаю внутрь стерильную трубку (грузиком), пленку возвращаю обратно;



3. В ферментер опускаю камень для аэрации – иначе максимум полминутки смогу погонять воздух =)), т.к. очень много пены, поэтому решила аэрировать от самого начала, а потом просто сбить пену (встряской или опрыскиванием спиртом);
4. При помощи спринцовки подтягиваю сусло по трубке, дальше идет самотеком, компрессор включаю сразу;

ОХЛАЖДЕНИЕ

Охлаждение в емкости большего объема с холодной проточной водой и льдом (10-20 минут лью воду, и минут на 30 закидываю 3л льда).

Охлаждение до комнатной температуры – необходимо чтоб температура сусла и дрожжевой разводки отличалась не более чем на 4С.



ПЕРЕЛИВ НА БРОЖЕНИЕ

1. Устанавливаю варочник с суслом на возвышении, в слегка наклоненном положении – выжидаю 5-10 минут, чтоб успокоился после встряски.;



...сусло прозрачное, но с мусором), брюх не уплотнился, видимо не аккуратно несла, и его упорно тянет в ферментер =>), пенится солидно...



...примерно на трети ферментера прекращаю спуск сусла и аэрацию – т.к. пена достигла верха... жду минут 5, потом встряской сбиваю пену и продолжаю слив. Можно конечно пену сбить побрызгав спиртом из распылителя – но с баклажкой это неудобно)), т.к. горлышко и сама баклажка узкие, и спирта придется впрыснуть прилично, нока собью донизу...

5. Заполняю 77% ферментера (сусло кончилось, чистое ☺) – оставив место для вливания дрожжей и образования пенной шапки во время брожения;

6. Емкость с дрожжами встряхиваю – чтоб хорошо перемешать, и отклеить от дна залежавшие дрожжи, и вливаю их в сусло... закрываю стерильной крышкой, активно трушу с целью перемешивания, ставлю гидрозатвор и отправляю на брожение;



7. НП замеряю рефрактометром – сусло беру из оставшегося в сифоне, как раз такого кол-ва хватает;



(если использовать ареометр, то замер можно провести из отстоявшегося осадка, либо (чтоб обойтись без потерь) отобрать часть сусла до перелива, сделать замер в стерильной колбе, стерильным ареометром, и влить это сусло в ферментер);

НП = 20brix – 19,4%plato – 1,081.

...НП чуть ниже расчетной, недовыпарила немножко... всего 200мл, а на мелкой партии сразу сказалось...

8. Оставшееся в кастрюле сусло сливаю, замеряю объем, и отстаиваю от мути и бруса в холодильнике. Чистое сусло сливаю с осадка и замораживаю для дальнейшего использования – к примеру для карбонизации (предварительно подписав его характеристики).



Итого сусла после варки = 6,2л, на брожение ушло 4,8 л.

Уровень горечи (IBU) = 31,8.

Эффективность 70,5%

Горечь высчитываю при помощи пивоваренного софта.

...Сифон споласкиваю изнутри сильным напором горячей воды, протираю снаружи, даю стечь и прячу в морозилку – это спасает его от размножения заразы на внутренних стенках...

...Варочник мою с мылом и хорошо споласкиваю – для пивоварения и дегустаций у меня отдельная мочалка...

(3)

«БРОЖЕНИЕ»

от 28 сентября 2015г

16:55 – при температуре сусла +23С ввела дрожжи.

...До начала выхода CO₂ раскручиваю ферментер – поднимая осадок, и не давая дрожжам безвозвратно залечь на дно, и быть погребенными под слоем белка/бруха...

17:55 – брух осел, его не мало), примерно 0,5л, правда это в неуплотнившемся виде, но все же)... температура +23,5С, начался рост давления, раскрутила ферментер.



20:00 – всплыл белок, температура +24С.



20:50

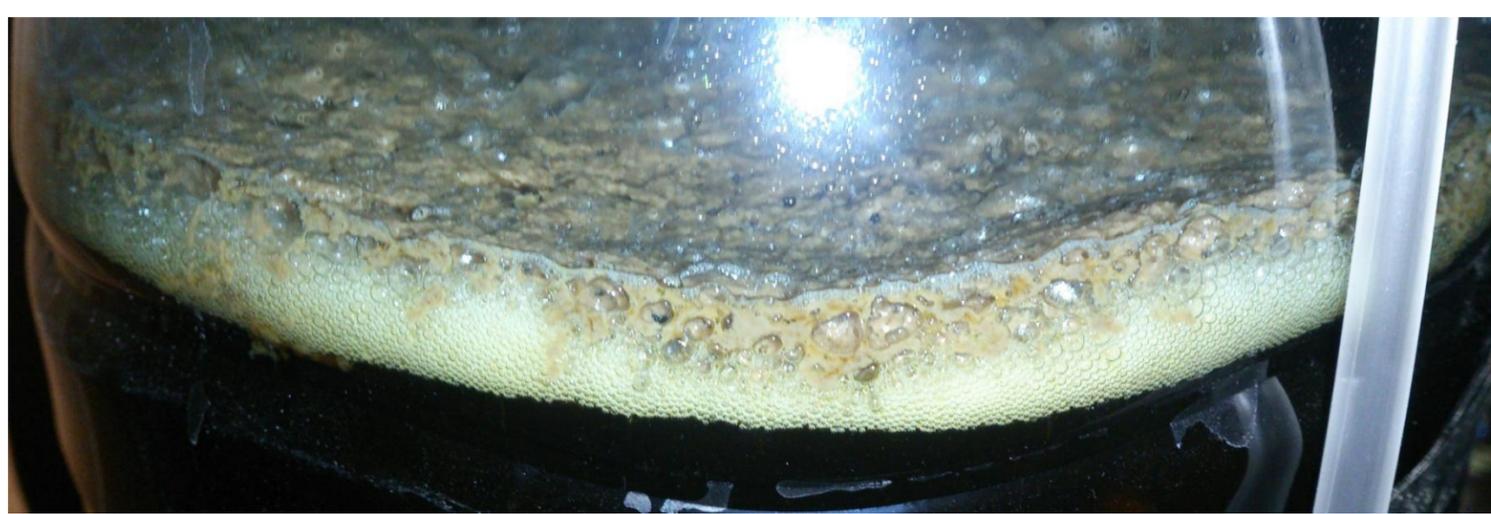


21:15 – подозрительное поведение белка)))



20:30 – пена пробивается неравномерно, с одного боку её ещё нет, а с другого уже под 1см =)





Видимо совсем тяжелый белок))
23:30 – контрольная проверка перед сном)), залегших у дна дрожжей не видно, выход CO2 не слишком активный, скажем так – спокойный, температура +26С, пена нарастает.



По прошествии суток – картина без изменений, такое же «спокойное» активное брожение при +26С, разве что сусло выглядит более мутным (дрожжи размножаются), но на фото это передать не удалось..

9:20 – итак, за 10 часов пена выросла не слишком сильно, убежать не пыталась, о чем я все же переживала... Температура выше 26С не подсказывает, выход CO2 так же неспешен... Похоже дрожжи не самые активные, надеюсь работать будут как нужно), а не халтурить. Пена поверху состоит из крупных пузырей «обтянутых» дрожжами, подобное поведение наблюдала у US-05, а в целом все выглядит довольно «культурно» =))



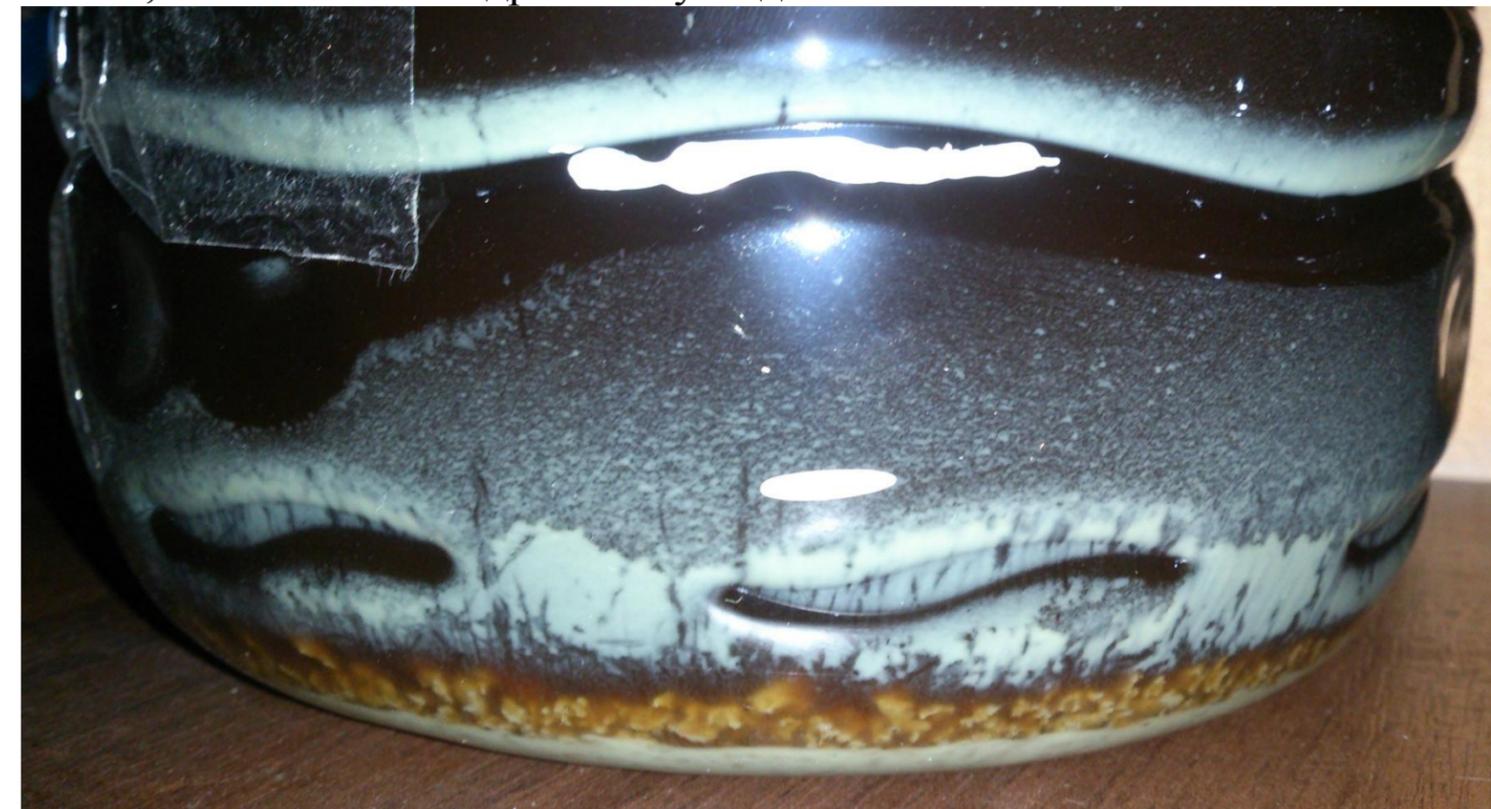
По прошествии двух суток – температура +26С, пена немножко просела, выход CO2 с той же скоростью.



По прошествии трех суток – температура падает, +25С. Дрожжи начали выпадать на дно, в остальном внешность и активность CO2 без изменений. Замутненность дрожжами довольно сильная, цвет шоколадный а не черный)



По прошествии четырех суток – температура +23С, активность CO2 чуть слабее, кол-во осевших дрожжей уже довольно заметно...



...поверхность выглядит совсем неприлично))), такого поведения я ещё не видела, вот уж точно ВЕРХОВЫЕ дрожжи =) Раскрутила ферментер и утопила их, пусть работают а не прохлаждаются.

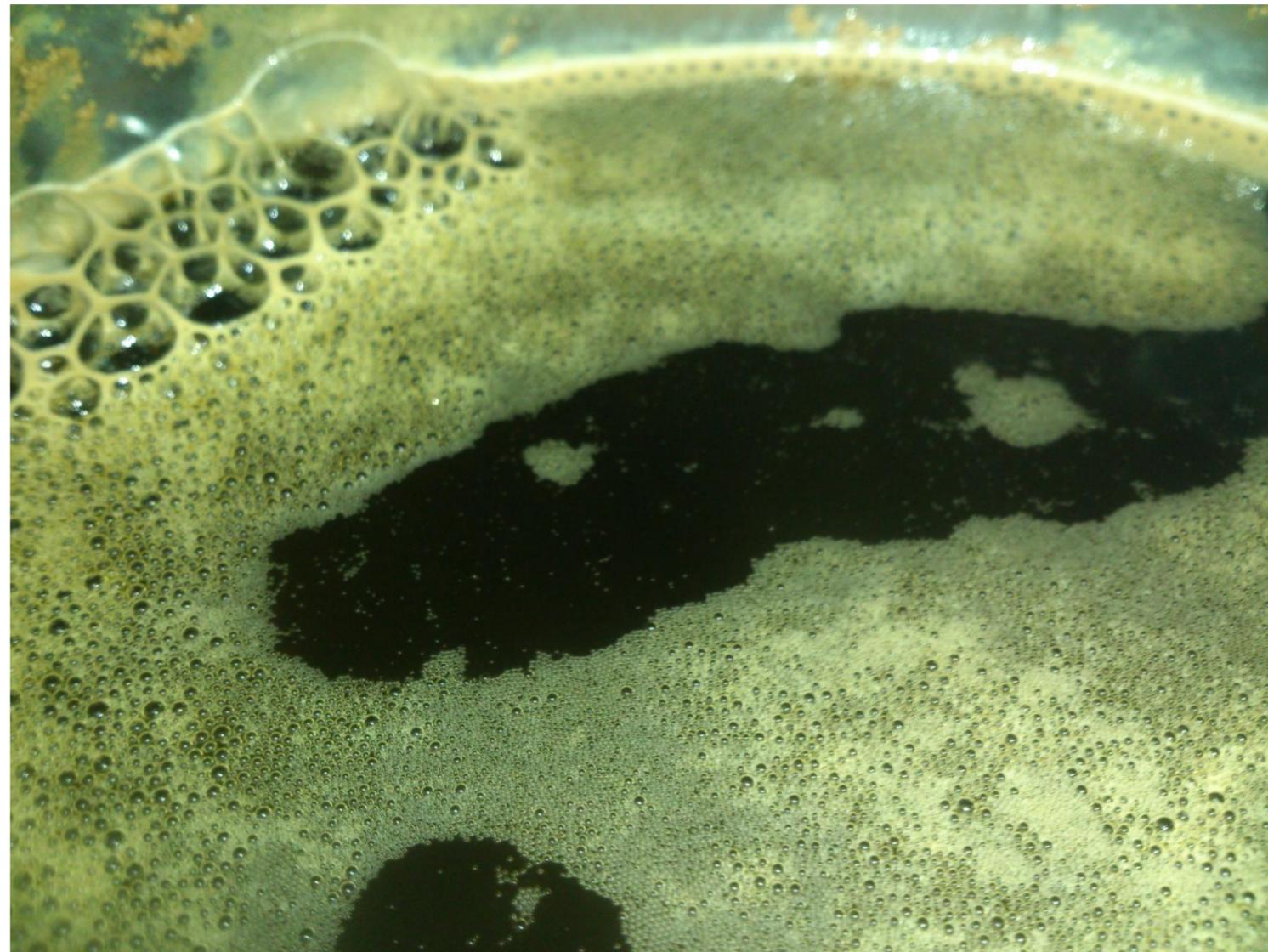


По прошествии шести суток – температура +22,5С...дрожжи опять выбрались наверх), больше топить не стала.



По прошествии семи суток – все же раскрутила ферментер и утопила дрожжи), правда образовалась пена... так что думаю дрожжи упорно полезут на ней... снова =)

По прошествии восьми суток – утомонились таки =)



Выход CO2 редкий, температура порядка +22,5С. Осветление пока не началось.

По прошествии одиннадцати суток – температура +22С, выход CO2 редкий, пены немножко меньше. Осветляется (визуально черное а не коричневое).





редкий, пена примерно на прежнем уровне. Сегодня буду отправлять на вторичку с вишней. До момента заброса в ферментер вишню из морозилки не достаю.



По прошествии пятнадцати суток – нууууу..... поверхность в



принципе на том же уровне, ну почти, пенный остров конечно чуть измельчал, но все ещё присутствует... но наверно все же буду сливать на вторичное с вишней, по запланированному изначально графику =>

По прошествии 15 суток – температура +21С, выход CO2

Начинаю дезинфекцию

Для воздуха – рециркулятор, за 40 минут до начала всех манипуляций, и до конца....



Для емкостей и деталей (сифон, спринцовка, фольга, банки для промывания дрожжей, вторичный ферментер) – OXione....
 Для трубочки на отбор пробы плотности – спирт....
 Ферментер протираю от пыли перекисью...
 Воду для промывки дрожжей от бруха (0,4л) кипячу в закрытой емкости и не открывая остужаю...

Промежуточная плотность = 9,3Brix – 2,6%plato – 1,010.



... эээээээ.....ого..... что-то тут не чисто, 88% аттенюация.... Вместо 66-76% заявленных.... толи пивоваренный софт не знает возможности этих дрожжей, толи что-то не так с дрожжами... толи в ферментер попала ещё какая живность, но на первый взгляд ничего об этом не говорит... в общем крепость уже зашкаливает, как минимум придется растягивать сроки на созревание...

Как только вода для промывки остыла, начинаю перелив.
 Из ферментера (вторичного) сливаю дез.раствор и засыпаю вишню.
 В первичный ферментер опускаю сифон, той стороной что с грузиком, и подтягиваю сусло при помощи спринцовки, зажимаю сифон и подтаскиваю его поближе к стенке вторичного ферментера, совсем в дно сливать не рискну... ибо рециркулятор врятли даст 100% гарантию очистки воздуха, и сифон может успеть нацеплять чего угодно мокрой внешней поверхностью... поэтому слив по стенке.... меньшее из зол...
 ...сусло мутное....ароматика восхитительная, сладкие конфеты, варенье из груши, карамель.... =)

Выход CO2 пошел буквально спустя минут 10))



Промывка дрожжей

- Как только молодое пиво было слито сразу же убираю сифон и закрываю крышкой (продезинфицированной), сифон мою, слитое на вторичку сушло уношу и возвращаюсь к дрожжам (не затягиваю, буквально пару минут);
- В ферментер к дрожжам вливаю прокипяченную и охлажденную воду (2 части воды на 1 часть осадка), закрываю крышкой и аккуратно раскручиваю, отклеивая дрожжи со дна;
- Переливаю суспензию в продезинфицированную емкость подходящего объема, плотно закрываю и на 30 минут в холодильник;



- За это время как раз занимаюсь мойкой всего (ферментер полощу с мылом и заливаю горячим раствором соды (1ст.л. на бл), сифон промываю горячей водой и прячу в морозилку, другие детали споласкиваю и оставляю сушиться) =);
- Спустя 30 минут проверяю внешнее состояние осадка, нужно видеть четкую границу между брухом и дрожжевой суспензией, как только четкая граница видна – сливаем верхний слой с дрожжами во вторую емкость соответствующую по объему;
- Плотно закрываю фольгой с которой кипятилась вода, обжимаю резинкой, подписываю (штамм, дату и с какой партии), и в холодильник к дальней стенке.... До полного оседания дрожжей на дно...



...как дрожжи осядут, прозрачная жидкость будет слита, а сами дрожжи перемещены в ПВХ баночку с плотной крышкой, с соблюдением дезинфекции, подписаны и отправлены на хранение при температуре 1-3С.... Или сразу же использованы =)...



...последний кадр «спустя 18 часов от промывки»... не густо вышло собрать, приличная масса дрожжей ещё была в работе и ушла на вторичку...

Вторичное брожение с вишней

От 13 октября 2015г

21:30 – Буквально спустя 30 минут от розлива вишню уже оккупировали дрожжи =). Температура +20С.



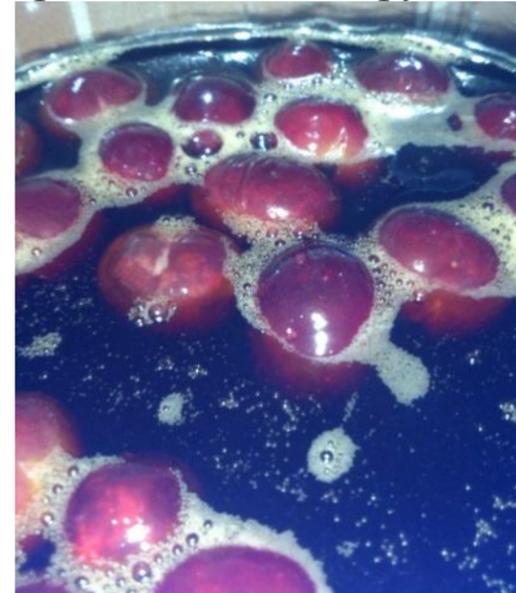
09:30 – температура +21С, вишня всплыла, есть пенка, выход CO2 спокойный.



14:30 ...



По прошествии 17 суток (4 вторичного) – на дно выпало немного дрожжей, пена вокруг вишни все ещё присутствует.



По прошествии 23 суток (9 вторичного) – вишня выглядит совсем не аппетитно), в некоторых местах можно даже заметить налет... пенка вокруг вишни по прежнему есть, но значительно меньше, температура +23С, выход CO2 крайне редкий.

(фото справа)

По прошествии 38 суток (23 вторичного) – внешность в



принципе без изменений, температура по прежнему +23С.



По прошествии 56 суток – по плану розлив должен был быть вчера.... но не сложилось =)... осветленное, поверхность без изменений, вишня тонуть не посчитала нужным =)



...итак... включаю рециркулятор (на сегодня это второй розлив, так что рециркулятор работает уже давно), делаю фото ферментера, протираю его поверхность перекисью, и лезу за отбором пробы на плотность (трубку протерла спиртом)...

КП = 8,6Brix – 1,4%plato – 1,005.



... выброд выше расчетной КП... но не учтена вишня), был бы ещё и ареометр, можно было бы высчитать потенциальную НП якобы с вишней, и точнее прикинуть и саму плотность и уровень алкоголя...
Уровень алкоголя равен 10+%.

(4)

«РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ»

23 ноября 2015г

Перед розливом занимаюсь подготовкой:

- отбираю бутылки с крышками;
- конец сифона обматываю сеточкой – чтоб белковый осадок и пр. не попал в бутылки;



- подтаскиваю поближе детали, которые понадобятся (веревка, зажим для сифона, чашка для остатков на пробу, фольга, и т.д...);

- рисую (обычно заранее) и распечатываю этикетки.



- филлер (заливаю изнутри при помощи спринцовки, снаружи периодически смачиваю, и непосредственно перед использованием протираю вымоченным в дез.средстве ватным диском);



ДЕЗИНФЕКЦИЯ

При помощи средства Oxi One:



- спринцовку;
- шприц для распределения праймера по бутылкам (набираю и внутрь);
- крышки;
- емкости для промывания дрожжей;
- перчатки медицинские (раствор нехорошо влияет на кожу рук, поэтому для защиты перчатки, ну и доп.чистота);
- бутылки (использую спец. мойку, 4-5 споласкиваний и оставляю стекать).



Растворяю в кипятке, разбавляю фильтрованной водой, так чтоб раствор был теплым и заливаю детали:

- сифон вместе с намотанной сеточкой (слежу чтоб был заполнен и изнутри);

Минимум 15 минут до использования.

...Бутылки перед использованием переворачиваю, и прикрываю фольгой...

...Кстати, во избежание развития заразы внутри сифона, филлера и других трубочек/деталей, которые очень не просто вымыть – храню их все в морозилке, предварительно хорошо сполоснув в горячей воде и дав стечь =).

Раньше трубку сифона часто приходилось менять – она мутнела из-за образующегося налета и начинала пахнуть, попробовала вариант с морозилкой – помогло =)...

Не менее чем за полчаса до розлива включен рециркулятор.



При помощи него провожу «дезинфекцию» воздуха.

ПРАЙМЕР

Карбонизация при помощи охмеленного, не сброженного сусла от этой же партии – шпайзе.

Сусло хранилось в замороженном виде, я его разморозила (пряча от света).

Вписала данные в таблицу с формулами (скриншот прилагается) – чтоб

видеть сколько мне понадобится сусла для карбонизации.

Таблицу составила по формулам из статьи – ссылка на статью есть в «этапах варки», в начале файла.

Сначала прописываю объем готового к сливу пива, без праймера... смотрю сколько сусла советует калькулятор, и вписываю уже объем с праймером.

Пример: есть 5л, заполнила все данные, калькулятор порекомендовал 0,3л сусла в качестве праймера, вписала 5,3л в первом окошке – объем рекомендуемого праймера

Расчет Кройзена	
Объем пива, вместе с праймером/л	5,2
Желаемый уровень карбонизации/CO2	2,8
КП сброженного сусла/Plato	1,4
НП кройзена/Plato	19,4
коэффициент	0,24
Необходимый объем кройзена/л	0,194
литров Кройцена на 1л бутылку.	0,037

увеличился до 0,35... подкорректировала общий объем до 5,36л (объем праймера как раз примерно до 0,36л и увеличился).

Сусло разморозила, прокипятила и остудила плотно обжав ковшиком фольгой.



Есть три основных варианта смешивания с праймером =)

1) Распределение праймера по таре перед заполнением;

2) Распределение праймера по уже заполненной таре;

3) Слив пива в промежуточную емкость, добавка праймера, перемешивание, распределение пива с праймером по бутылкам.

Естественно все это с соблюдением стерильности!!!



После добавления порции праймера в бутылку сразу закрываю горлышко фольгой. Оставшееся сусло (если что-то остается) возвращаю в морозилку – для подготовки дрожжей в будущих партиях.

ПЕРЕЛИВ В БУТЫЛКИ

ВНИМАНИЕ

если ферментер и/или бутылки прозрачные (белое и зеленое стекло, пластик), то необходимо принять меры против попадания дневного света/уф-лучей на ферментер и бутылки с пивом!!!

Ферментер устанавливаю на возвышении.

Закрепляю его от возможного падения, всякое бывает...

Горловину ферментера заматываю фольгой, предварительно опустив внутрь часть сифона с сеточкой. Подтягиваю пиво по трубке, при помощи спринцовки. Пережимаю трубку, и вставляю в неё филлер.



Для наполнения бутылки просто прижимаю наконечник ко дну бутылки, когда заполнилась – перестаю давить, и переношу филлер в другую бутылку.

По мере заполнения бутылок прикрываю их крышками. Так и меняю фольгу на крышки по ходу розлива.

... В аромате винность, какао/шоколад, вкус насыщенный, вроде достаточно вишневый), кислинка очень выражена но уместная...

Жду минут 5 (пока CO2 не начнет выдавливать воздух из тары – это будет заметно по подскакивающим и/или попискивающим крышкам ☺), после закупориваю, споласкиваю и клею этикетки.

Прячу в шкаф на карбонизацию и созревание.



(5)

«КАРБОНИЗАЦИЯ и ДОЗРЕВ»

От 23 ноября 2015 г

Карбонизацию и созревание провожу при комнатной температуре, без дополнительных подогревов или охлаждений. На сегодня это +25С. От попадания дневного света прячу – т.к. ультрафиолет вреден охмеленному суслу, бродящему суслу и готовому пиву. Прозрачная и зеленая бутылки от него не спасают, коричневая/черная – защищают до определенного времени, но точные безопасные сроки мне не известны. До первой пробы 120 суток!

...но возможно оценю раньше =))...

КАРБОНИЗАЦИЯ

Спустя сутки – у дна уже небольшой осадок, прозрачность оценить сложно – достаточно темное...

СОЗРЕВАНИЕ

Спустя 4 месяца

– достаточно прозрачное и чистое, у дна довольно плотный дрожжевой осадок, в общем выглядит хорошо)), завтра пробу – ставлю



тестовую бутылку в холодильник на сутки...

(6)
«ДЕГУСТАЦИЯ №1»
23 марта 2016г

...В день дегустации достала бутылку из холодильника, и дала ей плавно отогреться в течение 50 минут...

...Начисто вымыла бокалы чистой мочалкой с моющим средством, в холодной воде...

...Наливала в охлажденные и влажные бокалы, с высоты в центр – для образования густой пенной шапки (излишки CO₂ уйдут на образование пены, и не будут искажать как сам аромат/вкус при дегустации, так и рвать пенную шапку)...

...Температура подачи около +13С...
далее будет повышаться уже в бокале...

...Оценка аромата пива спустя несколько минут...

Шикарная, густая, коричневатая пена)...) очень стойкая, оседающая красивыми холмами)...

Запах странный...
хлебно-сладкий, крахмалисто-вишневый, слабый, солодовый, немного карамельный...

постепенно вишневость усиливается, есть глухие древесные тона... НЕ ГОТОВО



КАК ПО МНЕ...

Колючее... сухое и терпкое...

Спиртуозность завышена, несбалансированная, **вкус** пустой, будто кроме спиртов и терпкости с легким вишневым окрасом тут ничего нет...

Кислинка, сухость, алкоголь именно спиртовой (бутылочка мед.спирта)...

Немного жженой карамели/жженого сахара в привкусе...

Послевкусие проваливается, горчит (вишневая косточка), остаточно спиртуозное...

НЕ ГОТОВО... Жаль... Буду продлевать выдержку... В принципе, похоже на бельгийские брюны ранее взятые по акции в супермаркете))))), та же пустота и резкая спиртовость... так что может я просто чего-то не понимаю... но все же продлю выдержку... Следующая проба спустя

месяц.

Мнение второго дегустатора: фруктово-ягодный, хлебный аромат...

"острый" запах алкоголя, запах вишневых косточек...

Тело выше среднего, сладковатое... в привкусе кислинка и острота...

В послевкусии острота, согревающий стойкий эффект и легкая горечь, не хмелевая какая-то... похоже именно горечь вишневых косточек, липкое послевкусие... Нормалек.

СОЗРЕВАНИЕ

Спустя 5 месяцев – в принципе внешне особых изменений нет)), прозрачное, чистое)... Поставила вторую тестовую в холодильник, для повторной дегустации...

«ДЕГУСТАЦИЯ №2»

23 апреля 2016г

...В день дегустации достала бутылку из холодильника, и дала ей плавно отогреться в течение 50 минут...

...Начисто вымыла бокалы чистой мочалкой с моющим средством, в холодной воде...

...Наливала в охлажденные и влажные бокалы, с высоты в центр – для образования густой пенной шапки (излишки CO2 уйдут на образование пены, и не будут искажать как сам аромат/вкус при дегустации, так и рвать пенную шапку)...

...Температура подачи около +13С... дальше будет повышаться уже в бокале...

...Оценка аромата пива спустя несколько минут...

Замутнено (хотя возможно просто сорвало дрожжи высоким уровнем карбонизации)... **Пенная шапка** великолепная), пушистая и стойкая, оседающая плавными холмами, коричневато-кремовая...

Аромат мягкий, фруктово-сладкий, сладко-спиртуозно-вишневый, "крахмальный" (особенность всех моих варок с фруктами... ну или особенность



всех фруктовых сортов пива... тут у меня дегустационного опыта не хватает)...

мелькают оттенки малины и клубники, некая "общая ягодность", немного карамели и хлебных нот... отдаленные тона "шоколадки со специями"... и опять мягкая вишневость, чуточку кисельная... Приятный, но не слишком резкий/выраженный аромат... спокойный...

СО₂ на высоком уровне, но не колится, а активно пенит при глотке)), тело сухое...

Вкус сухой, в первую очередь аккуратно-спиртуозный, далее

воспринимаются тона хлебных сухарей (не тех что под пиво), мягкая фруктово-ягодность без очевидной принадлежности к конкретным фруктам/ягодам, легкая кислинка... вроде как изюм... Вкус уже гораздо мягче, без резкой и грубой спиртовости, но "провалившийся и пустой", думаю пиву стоит зреть дальше...

Послевкусие мягкое, фруктово-хлебное, с тонами корки ржаного хлеба посыпанного тмином, в принципе даже не особо и "спиртуозное", совсем мягко и аккуратно согревающее)

Оставляю зреть дальше - жду насыщенности вкуса, большей яркости аромата, и большей цельности... Сейчас мягко говоря простовато как для такого пива =)... Фруктовые сорта, по моему и не только моему опыту, зреют/формируют букет гораздо дольше и совсем не стабильно, так что вариант один - ждать и верить))

Следующая проба спустя месяц. На сегодня ему 5 месяцев... но из-за вишни и полученной крепости - видимо я совсем рано к нему пристроилась)))

Мнение второго дегустатора...

Фруктово-пряный, сладковатый аромат с легкой кислинкой и алкогольностью. Почему-то напоминает цикорий, хотя я не уверен что помню точно как он пахнет. Немного хлебных ароматов и запах вишневых косточек.

Тело среднее, сладковатое с кисловатым привкусом, выраженная алкогольность и моментальный согревающий эффект. Кофейно пепельный привкус с горечью вишневых косточек в послевкусии.

Норм.

СОЗРЕВАНИЕ

Спустя 6,5 месяцев – внешне – без изменений... поставила новую бутылку готовится к дегустации =)

«ДЕГУСТАЦИЯ №3»

13 июня 2016г

...В день дегустации достала бутылку из холодильника, и дала ей плавно отогреться в течение 40 минут...

...Начисто вымыла бокалы чистой мочалкой с моющим средством, в холодной воде...

...Наливала в охлажденные и влажные бокалы, с высоты в центр – для образования густой пенной шапки (излишки СО₂ уйдут на образование пены, и не будут искажать как сам аромат/вкус при дегустации, так и рвать пенную шапку)...

...Температура подачи около +15С... дальше будет повышаться уже в бокале...

...Оценка аромата пива спустя несколько минут...

Температура подачи 15С... Я оказывается все пиво перегреваю))))

Пенная шапка обильная, коричневая, стойкая, пушистая. Не проникаемое на просвет...

Аромат - мягкие тона теплого дерева, кероба, шоколадной крошки, орехов, разломанной вишневой косточки... И фоном мягкая спиртуозность, не схожая ни с одним из известных мне крепких типов алкоголя, и чистыми спиртами тоже не отдает, просто ощущение крепости в аромате)...

Спокойный, мягкий, приятный аромат... чуточку терпкий...

Мягко-колючее, **полнота тела** средняя.

Вкус мягкий, спиртуозно-кисло-вишневый), напоминает консервированную без сахара вишню, такая насыщенная приятная кислотность =), мягкая терпкость с древесными тонами (вишневая косточка?), с аккуратной горечью алкоголя и раскусанной вишневой косточки. Фруктово-вишневость и именно вишня достаточно выражены, крепость в 10% не ощутима... воспринимается более мягким)... присутствует некая терпкость и сухость, толи от вишни, толи от алкоголя...

Послевкусие мягкое, хорошо прогревающее, свежее, с остаточным привкусом вишни и вишневой косточки, с налетом оттенков портвейна.



Очень мягкое пиво), возможно температура подачи сказалась, но на данный момент - вполне интересно! Я конечно ждала большей насыщенности солодового вкуса, но я в восторге от того как спрятался алкоголь), и вишня уже вполне заметна!

Буду потихоньку тестировать раз в 1,5-2 месяца (буду дополнять запись в блоге)... Все же пиво крепкое, а фруктовое пиво полно сюрпризов, и угадать его лучшие времена довольно сложно)

Мнение второго дегустатора...

Аромат фруктов, ягод (виноград, вишня), теплые сладкие тона с небольшой ягодной кислинкой, ароматы хлебных корок и алкоголя. Немного проявляются яблочные тона.

Тело среднее, суховатое, колючее, сладковато кислое, фруктово-ликерный вкус с выраженной кислотой в привкусе. Ощутимость алкоголя умеренная (необычно для 10,2%). В послевкусии ощущаются вишневые косточки и липкий эффект, еле заметная пепельность, согревающее.

Нравится.