



домашний пивовар

EtS-Ukraine

Witbier

«**BUTTERFLY**»

«Мотылёк»

В данном файле я описываю свой личный опыт по данной конкретной варке – это не инструкция!

(в тексте есть ссылки на статьи)

Из оборудования мне понадобилось:



Если что-то будет неясным – заходим на сайт <http://beersfan.ru/> и изучаем статьи, либо переходим на форум <http://forum.beersfan.ru/>
Мой блог - <http://forum.beersfan.ru/xfablogs/ets-ukraine.362/>



- 1) Фильтры – для заторника: фальшдно и сетка; для перелива в ферментер – ситечко (если много мелких добавок); для хмеля, специй и фильтрации во время переливов - ситоткань.
- 2) Ёмкости для затирания солода, варки сусла и брожения. – заторник – ПВХ ведро на 20л, толщина стенок ≈3мм, с краном, утепление – изолон в два слоя; ферментер – ПЭТ бл; варочник – кастрюля на 12л, эмалированная; для промывочной воды – две кастрюли 4 и 1,6л.
- 3) Гидрозатор – 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 (купила 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.

p.s. так же использую пивоваренный софт - [BeerSmit2](#)

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

Рецепт (расчет на объем сусла после варки бл)

- **ЗАСЫПЬ:** 100г овса в шелухе* + 150г хлопьев кукурузы + 600г не соложенной пшеницы* + 600г солода Пилс
- *Овес и пшеница – предварительно отварить в небольшой части заторной воды, добавить вместе с солодом и кукурузными хлопьями на начало затирания.
- **ВОДА:** порядка 12,5л (НСОЗ = 134; Са = 17; SO4 = 6; Na = 36; Cl = 16; Mg = 5)
«Химический состав воды - какие элементы на что влияют, для пивоварения»
- **ЗАТИРАНИЕ:** инфузионное + «мутное затирание»*: инф.45С на 20 минут + инф.55С на 30 минут + м.з.62С на 20 минут + м.з.64С на 30 минут + м.з.70С на 30 минут.

*Мутное затирание (м.з.) – цель оставить сусло недоосахаренным, для перехода к следующей паузе осуществляется отбор X сусла, нагрев до 80+С и поддержание такой температуры до окончания затирания и фильтрации. Вместо отобранного сусла в заторник возвращается кипяток равный по объему слитого сусла. Данная вода берется из промывочной (скриншотом покажу). В варочнике смешивается все

сусло (слитое во время затирания и во время фильтрации).

- **КИПЯЧЕНИЕ:** 110 минут. За 15 минут добавка мякоти одного белого грейпфрута, в виде пюре. За 5 минут: цедра 1 белого грейпфрута + цедра 1 апельсина + 2ч.л. кориандра + 4шт. гвоздики.
- **ХМЕЛЬ:** Tradition [5% АА, гранулы] 6г за 40 минут + 7г за 5 минут.
- **ДРОЖЖИ:** WB-06
- **БРОЖЕНИЕ:** от 20 дней, до достижения расчетной КП.
- **РОЗЛИВ:** 2,7 CO₂. Созревание – от 15 суток.



Второй мой витбир, первую партию только буду пробовать) В первой варке не верно поняла технологию мутного затирания, в итоге не осахаренного крахмала у меня там не вышло, к данной варке разобралась (по крайней мере я так думаю). Так же решено пройти по всем паузам, и использовать в засыпи все что разрешено, и даже больше – в частности кукурузные хлопья, беру их для «бельгийской конфетности» =), хотя скорее всего их напрочь забьет цедрой и пряностями))) Овес беру не шелушенный, и именно овес, а не хлопья (это довольно таки разные вещи из-за обработки хлопьев), а шелуха добавит освежающие сенные нотки.

Гвоздику беру для усиления сладости – бродит будет в холоде, и дрожжи её не дадут... Кроме цедры так же буду использовать и мякоть грейпфрута – в магазине нашлись мелкие, с желтой кожурой... надеюсь подойдут...

О СТИЛЕ

Витбир – Witbier

Бельгийский и французский эль - Belgian and French Ale

Type: Mixed

Original Gravity: 10,9-12,8 Plato

Color: 2,0-4,0 SRM

Final Gravity: 2,1-3,1 Plato

Bitterness: 10,0-20,0 IBUs

Carbonation: 2,40-2,90 Vols

Alcohol by Volume: 4,50-5,50 %

Общее впечатление: Освежающий, изысканный, вкусный, умеренно крепкий эль на пшеничной основе.
История: Тип пива с 400-летней историей, который исчез в 50-х годах 20-го века; позднее его воскресил Pierre Celis в Hoegaarden (Хухардэн), со временем

Параметры партии

| Параметры | Начальная плотность сусла (НП) | Уровень хмелевой горечи (IBU) | Плотность сброженного сусла (КП) | Уровень алкоголя/% | Цветность (SRM) |
|------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|-----------------|
| Расчетные данные | 12,6% plato | 15,3 | 2,6% plato (с учетом реальной НП) | 4,6% (с учетом реальной НП) | 3,8 |
| Реальные данные | 10,9% | 16,2 | 1,6% | 4,9% | 3,8 |

Mash Profile
Mash: Мутное затирание*
 Adjust Temp for Equip

| Name | Description | Step ... | Step Time |
|------|-----------------------------------|----------|-----------|
| 1 | Add 6,14 l of water at 48,5 C | 45,0 C | 20 min |
| 2 | Add 1,98 l of water at 91,5 C | 55,0 C | 30 min |
| 3 | Decoct 1,49 l of mash and boil it | 62,0 C | 20 min |
| 4 | Decoct 0,51 l of mash and boil it | 64,0 C | 30 min |

Sparge: Fly sparge with 4,23 water at 75,6 C

***Мутное затирание:**
- отбор X сусла, нагрев до 80С и поддержание такой температуры
- вместо отобранного сусла в заторник возвращается кипяток равный по объему.
- в варочнике смешивается все сусло (слитое во время затирания и во время фильтрации)

1 - промывочная вода
2 - расчет отварочного метода, прекрасно подойдет для подсчета при мутном затирании (все паузы не вместились в окошко).
3 - в данном случае, температура влитой воды, на замену отобранному суслу. Для того чтоб знать сколько отобрать сусла, а вместо него влить воды я использую переход "Decoct" - программа показывает сколько "затора" (в моем случае сусла) нужно отобрать, нагреть (до температуры под №3) и вернуть, только я возвращать буду не "затор/сусло" а воду с температурой указанной в пункте 3 (беря её из рассчитанного объема промывочной).
Паузы рассчитываю так - чтоб объем таких отборов в сумме не превышал объем промывочной воды - т.к. её по сути не будет (она пойдет на замену сусла - промывки не будет, только слив сусла через фильтр. систему, и соединение его с ранее отобранным суслом), кипяток я буду брать именно из неё. На вторую паузу перехожу доливом кипятка - чтоб было что отбирать)), а т.к. пауз у меня много - то не на все выставляю "мутное затирание", т.к. мне нужна частичная, а не полная недоосахаренность =) Таким образом я смогу точно посчитать необходимую воду для данной партии. Благодаря программе я точно вижу сколько литров кипятка мне потребуется, с учетом того, что из заторника слито сусло. В общем такой вариант расчета подходит как для отварочного метода, так для просто отбора/кипячения/возврата сусла, так и для подобной техники затирания.

популярность этого пива продолжает неуклонно расти.

Комментарии: Наличие, характер и степень приправления пряностями и молочная кислотность варьируются. Чересчур пряное и/или кислое пиво - не лучший вариант для данного типа. Некоторые виды кориандра могут приносить неприемлемые свойства ветчины или сельдерея. Обычно это пиво хрупкое и не очень хорошо переносит выдержку, поэтому лучше всего, если пиво будет более молодым, свежим и с ним при этом правильно обращались. Большинство примеров обычно имеют около 5% спирта по объему.

Аромат: Умеренная сладость (часто с легкими нотками меда и/или ванили) с легкими, зерновыми, пряными пшеничными ароматсоединениями, часто с небольшой кислинкой. Умеренно ароматный кориандр, часто со сложными травяными, пряными или перечными нотками на заднем плане. Умеренная пикантная, цитрусовая, апельсиновая фруктовость. Может присутствовать слабый пряно-травяной аромат хмеля, но он никогда не должен заглушать остальные характеристики. Никакого диацетила.

Растительный, сельдерееподобный или ветчиноподобный запах неприемлемы. Пряности должны смешиваться с фруктовыми, цветочными и сладкими ароматами и не должны быть слишком сильными.

Внешнее описание: Цвет от очень светло-соломенного до очень светлого золотистого. Пиво очень мутное от крахмального помутнения и/или дрожжей, которые придают ему молочный, беловато-желтоватый вид. Плотная белая, муссообразная голова. Пеностойкость должна быть довольно хорошей.

Вкус: Приятная сладость (часто с характеристиками меда и/или ванили) и пикантная, апельсиново-цитрусовая фруктовость. Освежающе искристое с сухим, часто кислым финалом. Может иметь слабый пшеничный вкус. Иногда может иметь очень легкую молочную кислотность. Травяно-пряные вкусы, которые включают кориандр и другие пряности, являются привычными, но должны быть тонкими и сбалансированными, не подавляющими. Пряно-землистый хмелевой вкус от слабого до нулевого, и если ощутим, то никогда не мешает пряностям. Хмелевая горечь слабая до средне-слабой (как у хефевайцена) и не мешает освежающим вкусам фруктов и пряностей, а также не остается в финале. Горечь апельсиновой корки не должна присутствовать. Растительный, сельдерееподобный, ветчиноподобный или мыльный вкусы являются неприемлемыми. Никакого диацетила.

Ощущения во рту: Полнота вкуса средне-легкая до средней, часто имеет гладкость и легкую бархатистость от применения несоложенной пшеницы

и иногда овсянки. Несмотря на полноту вкуса и бархатистость, финал сухой и часто слегка кислый. Пенистый характер из-за высокой карбонизации. Освежающее из-за карбонизации, легкой кислотности и отсутствия горечи в финале. Никакой резкости или терпкости от апельсиновой кожуры. Не должно быть чересчур сухим и водянистым, также как и не должно быть густым и насыщенным.

Ingredients: Засыпь составляет около 50% несоложенной пшеницы (традиционно используется мягкая белая озимая пшеница) и 50% светлого ячменного солода (обычно пильз солод). В некоторых версиях может использоваться до 5-10% сырого овса. Пряности в виде свежемолотого кориандра и кюрасао или иногда корки сладкого апельсина дополняют сладкий аромат и являются весьма характерными. Другие пряности (например, ромашка, кумин, корица, райские зерна) могут использоваться для придания сложности, но они гораздо менее заметны. Очень характерные элевые дрожжи, способные вырабатывать мягкие, пряные вкусы. В отдельных случаях может иметь место очень ограниченное молочное брожение или прямое добавление молочной кислоты.

Коммерческие примеры: Hoegaarden Wit, St. Bernardus Blanche, Celis White, Vuuve 5, Brugs Tarwebier (Blanche de Bruges), Wittekerke, Allagash White, Blanche de Bruxelles, Ommegang Witte, Avery White Rascal, Unibroue Blanche de Chambly, Sterkens White Ale, Bell's Winter White Ale, Victory Whirlwind Witbier, Hitachino Nest White Ale



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 *ВИАВ*) - 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/шпайзе)... непосредственно розлив и укупоривание...
 - **Карбонизация**...
 - **Созревание**...
- P.s...



(1)

«ПОДГОТОВКА»

10 февраля 2015г

За сутки до варки....

ХМЕЛЬ

При помощи электронных весов отмеряла необходимые мне порции хмеля, распределила по мешочкам из ситоткани, 20x20см для 12г и 10x20см для 6г порций – такие большие нужны для того, чтоб хмель мог разбухнуть и при этом плавать внутри. В качестве грузика привязала по две вилки. До момента использования хмель будет в морозилке, в ПВХ контейнере с очень плотной крышкой.



Хмель Tradition - Традиционный ароматический сорт с мягким, почти сладким вкусом и деликатно-пряным ароматом (если хмеля на аромат не жалеть, можно добиться очень красочного аромата - сухие травы, лесные ягоды, ягодный джем). Легкие цитрусовые и цветочные нотки. Дает четкую, сухую-травянистую горечь. Отлично держит аромат при сухом охмелении - на сроке 9 месяцев аромат лишь немного бледнее, чем на сроке 2 месяца.

Типы пива: пиво с мягким ароматом, лагер, пилснер, пшеничное, бок, биттер, IPA.

*Cohumulone (% альфа кислот): 26-29%
Эфирные масла (мл на 100 г): 1-1,4
Caryophyllene (% эфирных масел): 10-15%*

Farnesene (% эфирных масел): 0%

Humulene (% эфирных масел): 35-50%

Myrcene (% эфирных масел): 17-32%

АЛЬТЕРНАТИВА: HALLERTAUER HERSBRUCKER, STYRIAN GOLDING, LIBERTY, GALENA, Hallertauer Mittelfruh



СОЛОД

Перемолота при помощи ручной кофемолки «МРИЯ».

Стараясь 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.

Хлопья не молола, добавила к солоду. Пшеницу и овес смолола и сложила отдельно.

Солод Пилс – Обладает выраженным сладковатым ароматом и достаточной ферментативной активностью, чтобы служить базовым солодом в затопе.

АЛЬТЕРНАТИВА: 2-Row Pale, Pilsen, lager..



солод Богемия Пилснер (Weuermann Германия)

Хлопья Кукурузы – Желтая кукуруза, в виде хлопьев широко используется в пивоваренном процессе. Кукурузные хлопья подходят для обеспечения сула сбраживаемым сырьем без повышения полноты вкуса. Придают сладкий, мягкий вкус пиву.

Использование кукурузных хлопьев в засыпи уменьшает содержание белков и дубильных веществ в пиве. В результате этого уменьшается плотность пива. Они также помогают устранить склонность к помутнению при использовании их в качестве заменителя соложенного шестирядного ячменя.

Добавку можно использовать для варки светлого лагера, американского светлого и кремового эля, биттера, бельгийских сортов пива



хлопья кукурузы

Пшеница – Несоложенная пшеница добавляется в пиво для повышения тела и стойкости пены. Требуется очень тонкого помола, добавляется в момент затирания основного солода, пшеницу желательно предварительно отварить. Так же можно обжарить и добавить для аромата в темное пшеничное пиво.



пшеница, не соложенная, не обработанная

Овес (не шелушенный) – не соложенный овес, с шелухой. 10-15% - для овсяного стаута.

Применяется для получения бархатисто-кремовой текстуры. Повышения пеностойкости. Шелуха (в случае отварки) дает свежий, сухой, сенно-травянистый аромат и вкус.



овес, не соложенный, не шелушенный.

(2)

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ»

11 февраля 2015г

День варки....

ЗАТОРНИК

Заторник у меня с двойным утеплением.



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) Поверху обмотала пищевой пленкой в пару слоев, в натяжку.

4) Поверху оклеила изолентой.

5) Второй слой уже съемный – старый фольгированный белый изолон, обматываю фольгой к заторнику, так же под крышку 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 больший гидромодуль – иначе жидкость не всегда покрывает зерновой слой.

ВОДА

Всего воды понадобится около 12,5л:

- 6,15л заторной – из неё 1,5л на варку соложенки, остальное на первую паузу;

- 2л для перехода на вторую паузу;

- чуть более 4х литров для мутного затириания;

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

ЗАТИРАНИЕ СОЛОДА

Смолотые овес и пшеницу заливаю 1,5л воды, довожу до кипения помешивая, варю 5 минут, накрываю крышкой и даю настояться и заодно чуть остыть (вышло 40 минут до внесения в затор). Предполагаю что температура каши и солода будет равна 40С.



Подготавливаю себе порции воды для переходов меж паузами)



должна попасть. По звонку таймера вливаю кипяток в затор, тщательно перемешиваю.



Оставшуюся заторную воду грею до температуры 48С... вливаю её в заторник, слежу чтоб не было завоздушенности под фальшдном. Сверху всыпаю солод с хлопьями, и кашу, тщательно перемешиваю. Ставлю термометр и закрываю крышкой с изолятом.

Вторая пауза – 55С, таймер на 30 минут.

В паузу не попала... толи что-то с термометром, толи даже не знаю.... Температуру получила 57С, в принципе в для данной паузы такой разбег не критичен, но все же неприятно...

Итак, дальше пойдет то самое страшное «мутное затирание», провожу впервые, так что на идеальность исполнения не претендую)))

Ближе к концу паузы довожу до кипения 1,3л воды. За минуту до звонка таймера сливаю 1,3л сусла, сверху в заторник вливаю кипяток, перемешиваю.



Первая пауза – 45С, таймер на 20 минут.

Затор довольно густой. В температуру не попала – видимо каша оказалась значительно горячее, вышло 50С, доливом холодной (от 2л для перехода меж первой и второй паузами) опустила до 47С, ниже не стала. рН не измеряю – т.к. на всех паузах он будет меняться...

Ближе к концу паузы грею воду для перехода ко второй паузе, вместо 2л у меня 1,45л, с учетом повышенной температуры первой паузы во вторую



Третья пауза – 62С, таймер на 20 минут.

Это «переходная» пауза, меж белковой и осахариванием, 20 минут более чем достаточно. В температуру попала легко.

Слитое сусло поставила на медленный нагрев – главное не давать ему остыть ниже 82С – дабы сохранить не осахаренный крахмал)



Далее, аналогично прошлому переходу (только другой объем) – за пару минут до конца паузы довожу до кипения 0,5л, в последние секунды этой паузы сливаю 0,5л сусла (вливаю его к ранее отобранному), а в заторник заливаю кипяток, тщательно перемешав.



Четвертая пауза – 64С, таймер на 30 минут.

В паузу не попала.... Сначала получила вроде как 63С, а спустя минут 8 вообще 62С.... Стала ещё сильнее подозревать термометр... Хотя возможно всему виной рециркулятор (во время затирания начала дезинфекцию тары и воздуха для регидрации дрожжей, у меня в помещении плесень, поэтому без рециркулятора больше не рискую, вентилятор аппарата направлен практически на

заторник – возможно он его и охлаждает...). А возможно я не верно указала в программе «температуру отварки», при беглом пересчете вышло, что температуру нужно было проставить 88С (вместо 100С), т.к. для получения 64С мне потребовалось добавить ещё кипятка и немного сусла. Все эти танцы с бубнами заняли 10 минут, поэтому решено засчитать за краткую паузу - 63С на 10 минут.

Пятая пауза – 64С, таймер на оставшиеся 20 минут.

Пауза для получения сбраживаемых сахаров и легкого тела. Судя по расчетам программы, мой прокол с четвертой паузой не отразится на степени сбраживания – расчетная КП осталась не изменой.

Далее, в проге я уже прописала 88С вместо 100, и к концу паузы подготавливаю 1,9л кипятка. За пару минут до конца отбираю 1,9л сусла, и доливаю его к медленно кипящему ранее отобранному (белок сразу свернулся). По звонку таймера заливаю кипяток и тщательно перемешиваю.



Шестая пауза – 70С, таймер на 30 минут.

Изначально хотела 72С для усиления солодовости, но пришлось бы вливать слишком много воды)), поэтому выбрала меньшее из зол, и паузу на 70С. В температуру попала.

Все оказалось не так страшно, в принципе совершенно несложно, главное угадать с расчетами), отобранное сусло поддерживаю на температуре близкой к кипению до момента объединения его с собранным после фильтрации.

ЦИРКУЛЯЦИЯ СУСЛА и ЙОДНАЯ ПРОБА

По звонку таймера начинаю непрерывную циркуляцию сусла – слабым напором отбираю сусло через кран, потом подставляю другую емкость (не перекрывая кран), а первую часть слитого аккуратно возвращаю в заторник.

Подставляю первую емкость под струйку, а успевшее набежать сусло возвращаю в заторник. И так пока не пойдет чистое и прозрачное.

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

...сусло почти сразу пошло чистым, даже удивилась...



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...



Для проверки оценила и ранее отобранное сусло.... И в нем практически нет реакции...эээх.... Не вышло у меня похоже получить недоосахаринность, даже с мутным затиранием и менее чем 50% базового солода...



ДРОЖЖИ

Fermentis WB-06 – СТИЛИ: Немецкое и бельгийское пшеничное.

Седиментация: Слабая.....Тип брожения: Верхового брожения.....Конечная плотность: Высокая

Рекомендуемая температура брожения: 15°C – 24°C

Для получения аромата клевера: ниже 22°C

Для получения аромата банана: выше 23°C
Спиртоустойчивость: средняя, до 10%.....Осаждаемость
(флокуляция): низкая.....Образуют довольно плотный осадок у дна.
Пряность (фенольность): высокая, при низких
температурах.....Фруктовость (эфирность): высокая, при высоких
температурах.

Сухим дрожжам требуется подготовка – регидрация (размачивание).

Это необходимо для дальнейшей правильной работы дрожжей – сухие дрожжи так травмированы во время сушки, можно сказать – они в анабиозе, для их пробуждения требуется чистая (без добавок) стерильная вода определенной температуре – 25-30С. Такое размачивание необходимо дрожжам для восстановления оболочки (грубо говоря), в противном случае (если всыпать сразу в сусло, или размачивать в сладкой воде) они испытают шок, и часть погибнет... Можно привести аналогию с «соль на рану» - соль необходима человеку для нормальной жизнедеятельности, но при этом если насыпать её на участок с содранной кожей – будет мягко говоря неприятно)), аналогичная ситуация с дрожжами – всыпать их сразу в сусло или сладкую воду, будет равносильно тому, что кинуть израненного человека/животное в соляной раствор.

Подготовку начала ещё во время затирания.

Кружку дезинфицирую при помощи йодного раствора (концентрации 15-20мл йода на 20л очищенной от хлора воды на 60-40 минут – для колбы лью на глаз, до насыщенного цвета).

Так же включаю рециркулятор для обеззараживания воздуха.



Дрожжи достала из холодильника и дала согреться. Они уже вскрывались. Воду для размачивания (около 100мл) прокипятила и остудила примерно до 30С.



Из кружечки сливаю дез.раствор, вливаю воду, прикрываю фольгой с которой она дезинфицировалась. Раскаленными ножницами делаю новый срез на пакетике с дрожжами, всыпаю треть оставшихся дрожжей в воду и закрываю фольгой. Срез на пакетике заклеиваю скотчем, закручиваю и проклеиваю ещё раз, снова прячу в холодильник в коробочку с плотной крышкой.



Кружку ставлю в шкафчик (прячу от света), там дрожжи плавно остынут до температуры внесения в сусло. Как только размокнут – взбалтываю.



Итого собрано: 10,3л сусла (вместо ожидаемых 10,5)
 Плотность сусла 6,5% plato (вместо 8... жесткий недолет... похоже
 эффективность будет крааайне низкой...)

ФИЛЬТРАЦИЯ ЗАТОРА

На этом этапе важно следить чтоб температура затора и слитого сусла была в пределах 65-77С.

(с целью досахаривания и отсутствия вымывания танинов и прочей «нечисти» из шелухи)
 В этот раз промывочной не будет – вся она ушла на «мутное затирание». Спускаю первое сусло тонкой струйкой, через трубку (чтоб избежать разбрызгивания и горячего окисления из-за аэрации) по стеночке, кастрюля прикрыта крышкой. Затор периодически помешиваю, сливаю досуха.



Доливаю к слитому во время фильтрации отобранное во время «м.з» сусло, измеряю объем и плотность и начинаю нагрев.



*...Дробину выбираю, 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 разбираю (убираю фольгированный изолон), мою и даю высохнуть, кран оставляю в полуоткрытом состоянии, чтоб не закисало ничего!!!...
 ...Сеточку снимаю, стираю, и даю высохнуть, одевать обратно буду перед использованием...*

КИПЯЧЕНИЕ СУСЛА

До кипения довожу под крышкой (чтоб шустрее получилось).

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



Образующуюся пену убираю.

...с этой пеной убираю основную массу попавших в сусло частиц солода...

1. С момента закипания ставлю таймер на 110 минут.

Поначалу кипячу слабо, потом, по мере выпаривания увеличиваю силу кипения, чтоб «било ключем» – чтоб выпарилось до нужного уровня =)



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), ато и меньше... в виду слабой эффективности выбранного метода затирания...



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

2. За 40 минут до конца кипячения добавляю первый хмель хмель.



Начинаю подготовку добавок: сняла цедру с одного апельсина и одного белого грейпфрута («обычных» под рукой не было), мякоть грейпфрута (вышло 180г) пюрировала при помощи блендера. Кориандр хотела использовать цельный (смолоть/раздавить перед внесением), но при вскрытии новой пачки из неё полезла живность, пришлось выкинуть, а вместо цельного использовать молотый =((, гвоздику и кориандр досыпала к цедре.



3. За 15 минут до конца варки добавляю пюре мякоти грейпфрута.

4. За 5 минут добавляю вторую порцию хмеля и цедру со специями.

Аромат приятный, сладковато-пшенично-цитрусовый), достаточно мягкий... боюсь цитрусы я выбрала не лучшие, т.к. при прошлой варке вита запах стоял на всю квартиру, а тут достаточно умеренный...



По окончании кипячения закручиваю сусло в водоворот, накрываю крышкой, и закрепляю её пищевой пленкой (фотка тоже от старых партий)!



ДЕЗИНФЕКЦИЯ

За 15 минут до конца варки включила рециркулятор – для обеззараживания воздуха.



Т.к. никакая дезинфекция не спасет от заразной пыли, коварным образом попавшей в ферментер))

...У меня в нынешней квартире вообще жуть – по стене ползет плесень ☹, и смена обоев с чисткой стены от неё не спасла, промывание отбеливателем – тоже не помогает... Первая партия без рециркулятора получила солидное заражение дикарями, душок и завышенную кислотность...

Так что теперь все манипуляции с дрожжами или суслом после варки делаю только после длительной обработки воздуха при помощи рециркулятора...

Работать он будет пока сусло не отправится на брожение.

Оборудование и детали обрабатываю при помощи средства Oxi One:

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.

Фотка от первой партии в которой проводилась аэрация), поленилась делать другие фото когда эта довольно наглядная, отличие лишь в отсутствии камушка для аэрации в «общем котле» - он храниться в мелкой баночке с водкой, поэтому считаю его стерильным)), и достаю оттуда непосредственно перед использованием.

Ферментер периодически встряхиваю – чтоб смачивались стенки.



ОХЛАЖДЕНИЕ

Охлаждение в емкости большего объема с холодной проточной водой.

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 10 минут;



2) Сливаю из ферментера дез.раствор;

3) Убираю пленку и опускаю внутрь стерильную трубку (грузиком), пленку возвращаю обратно;



4) 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);



5) При помощи спринцовки подтягиваю сусло по трубке, дальше идет самотеком, компрессор включаю сразу;

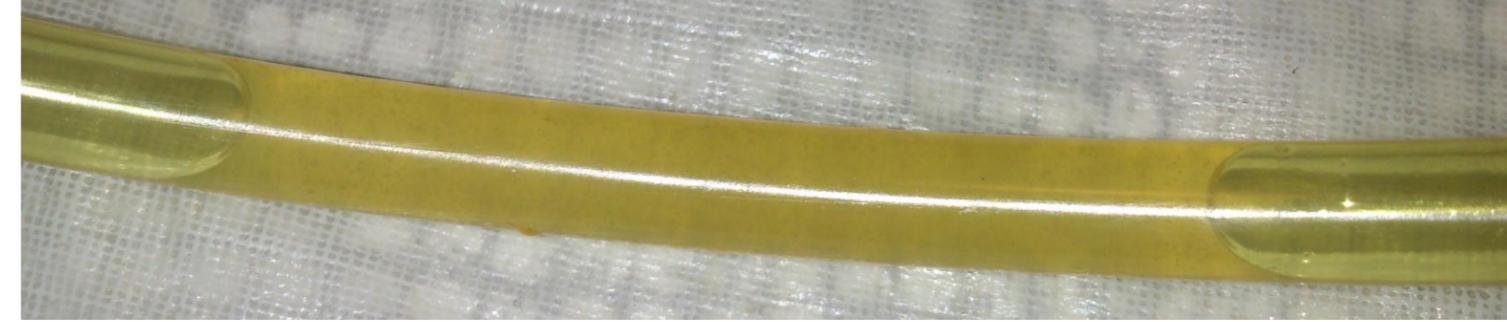


...сусло якобы прозрачное (не кристально) но с кучей толи белка, толи мякоти, толи всего вместе), слив без ситечка, так что надеюсь все ЭТО наклеит на стенки при активном брожении)...

...примерно на 3,5л прекращаю спуск сусла и аэрацию – т.к. пена достигла верха (как-то слабо пенится, раньше прекращала на 2,5л...) ... 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...



8) НП измеряю 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 = 11,2brix – 10,9%plato – 1,044.

...позор... не ожидала что недолет будет настолько сильным... крайне не эффективный метод затирания... мой прошлый вит дал эффективность на 10%



6) Заполняю 78% ферментера – дальше сусло перестало течь...так что места для вливания дрожжей и для образования пенной шапки во время брожения предостаточно;

7) Емкость с дрожжами встряхиваю – чтоб хорошо перемешать, и отклеить от дна залегшие, и вливаю дрожжи в сусло, закрываю стерильной крышкой, активно трушу с целью перемешивания, ставлю гидрозатвор и отправляю на брожение (т.к. мне желательно провести сбраживание при температуре выше 22С – для получения желаемого ароматического профиля, то ставлю ферментер на кухне на возвышение, а от света укрываю тряпками);

больше...

...в виду такой низкой НП уровень карбонизации снижаю до 2,5CO₂, иначе будет пустая на вкус шипучка...

9) Оставшееся в кастрюле сусло сливаю, измеряю 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 = 5,9л, на брожение ушло 4,7л.

Уровень горечи (IBU) = 16,2.

Эффективность 59%

Горечь высчитываю при помощи пивоваренного софта.

...Мешочки из ситоткани вытрясываю, стираю с мылом, даю высохнуть...

...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 11 февраля 2015г

18:05 – при температуре сусла +20С ввела дрожжи.

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

22:15 – температура поднялась до +21С – отлично, сбраживание этими дрожжами при пониженной мне не особо понравилось, поэтому выставила в угол где теплее. У дна не слишком большой осадок, что радует. Встряхнула ферментер.

23:20 – начался вялый выход CO₂, встряхнула.

10:00 – выход CO₂ не слишком активный, температура +22С, поверху красивая пенная шапка, осадок понемногу выталкивает на её поверхность, но т.к. это происходит вяло – встряхнула ферментер, ато ещё утрамбуется у дна и повлияет на вкус)



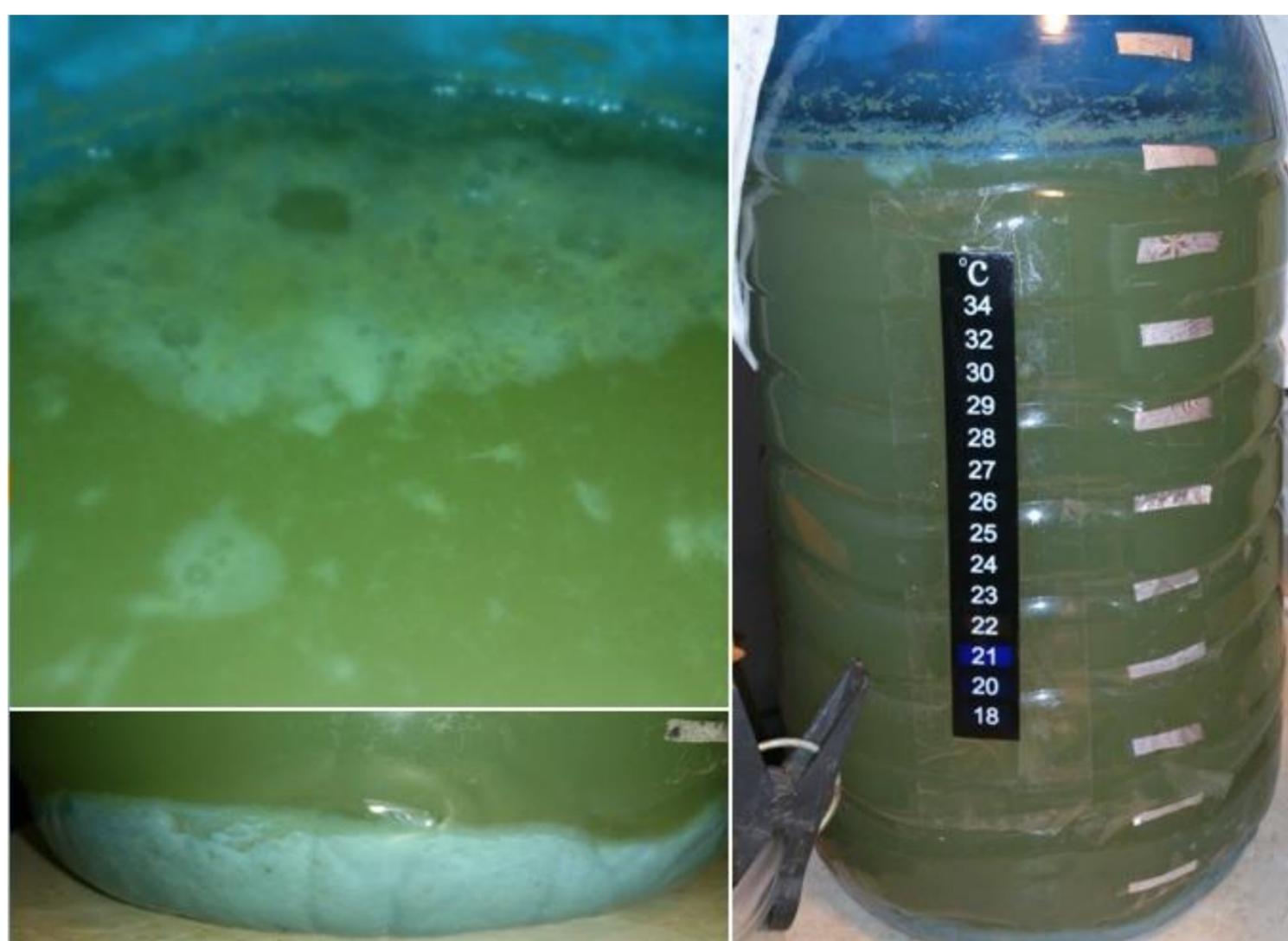
По прошествии суток – +23С.



По прошествии двух суток – выход CO₂ так же неспешен, температура поднялась до +24С (!!!УРА!!!), сусло очень мутное, пена опала до тонкого слоя с обрывками дэки, у дна плотный осадок дрожжей с белком, причем белок поверху – встряхнула, чтоб поднять дрожжи.



По прошествии трех суток – температура +21С. Пена сошла почти полностью, остался лишь один крупный островок и мелкие вкрапления, у дна плотный слой дрожжей и белка. Выход CO₂ крайне редкий.



По прошествии пятнадцати суток – температура +21С.

У дна плотный дрожжевой осадок, но прозрачным пиво не выглядит (похоже «мутное затирание» сделало своё дело), поверху скопление пузырьков и «кусочек грейпфрута» (видать затянуло на разливе эту плёночку ☺), выход CO₂ присутствует... по идее разливать рано (да и планируемый срок не прошел), но... по стечению обстоятельств нужно срочно переезжать... в ферментерах я пиво уже возила, не особо мне это понравилось, как минимум на новом месте не сразу и перельешь... в общем решено разливать в тару, и в случае слишком высокой плотности – отказаться от праймера. Для начала нужно выяснить плотность ☺

Ватным диском (смоченным в дез.растворе) стёрла пыль с ферментера. Соблюдая стерильность (протерла все спиртом) отбираю пару капель для замера конечной плотности...

КП = 5,2Brix – 1,6%plato – 1,006.

... Плотность ощутимо ниже расчетной...но на дикое заражение не похоже, больше склоняюсь в сторону того, что метод затирания дал ещё меньшую эффективность, а такая НП получена за счет грейпфрута – и

соответственно эти сахара съедены подчистую...



...но думаю до 5% дойдет...

(4)

«РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ»

26 февраля 2015г

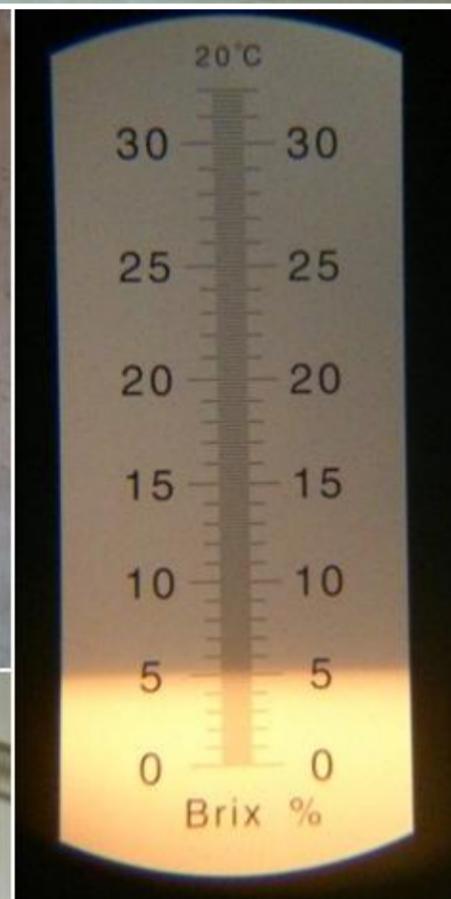
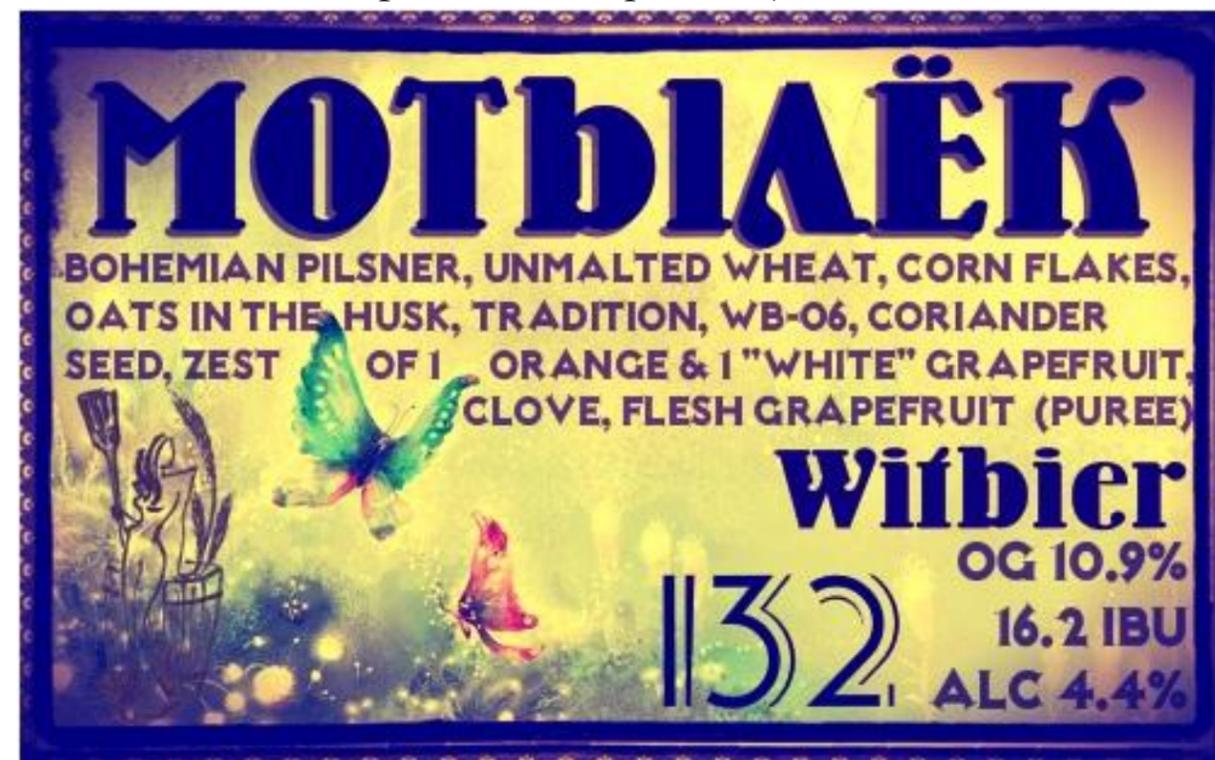
Перед розливом занимаюсь подготовкой:

- отбираю бутылки с крышками;
- конец сифона обматываю сеточкой – это задержит частицы белка (веревка, зажим для сифона, чашка для остатков на пробу, фольга, и т.д...)



Р.с. сифон белесый из-за льда – хранился в морозилке)

- рисую (обычно заранее) и распечатываю этикетки (уровень алкоголя исправляю уже на этикетке).



Уровень алкоголя равен 4,9%.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ

При помощи средства Oxi One:



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

- шприц для распределения праймера по бутылкам (набираю и внутрь – в этот раз просто впустую провалялся в дез.растворе, т.к. КП замеряла уже позже);

- крышки;
- емкости для промывания дрожжей;
- бутылки (использую спец. мойку, 4-5 споласкиваний и оставляю стекать), бугельные (если есть) оставляю вверх-тармашками в мойке, чтоб крышка была погружена в дез.раствор.

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 включаю 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 взять для карбонизации.

Таблицу составила по формулам из статьи

| Расчет Кройзена | |
|-------------------------------------|--------------|
| Объем пива, вместе с праймером/л | 5,025 |
| Желаемый уровень карбонизации/CO2 | 2,5 |
| КП сброженного сусла/Plato | 1,6 |
| НП кройзена/Plato | 10,9 |
| коэффициент | 0,24 |
| Необходимый объем кройзена/л | 0,324 |
| литров Кройзена на 1л бутылку. | 0,065 |

– ссылка на статью есть в «этапах варки», в начале файла.

Сначала прописываю объем готового к сливу пива, без праймера... смотрю сколько сусли советует калькулятор, и вписываю уже объем с праймером. Пример: есть 5л, заполнила все данные, калькулятор порекомендовал 0,3л сусли в качестве праймера, вписала 5,3л в первом окошке – объем рекомендуемого праймера увеличился до 0,35... подкорректировала общий объем до 5,36л (объем праймера как раз примерно до 0,36л и увеличился).

Прокипятила сусли пару минут. Закрыла фольгой, плотно обжала, и убрала с огня. Охлаждала в черпаке с холодной водой.



Распределила праймер по бутылкам при помощи шприца.



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 сусли (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, т.к. установлен он у меня в наклонном состоянии – чтоб слить как можно больше чистого сусли. Горловину ферментера заматываю фольгой, предварительно вставив трубку для слива (силиконовая трубка 10мм, с одного конца сеточка и грузик, для выпрямления трубки и для подъема её края над уровнем дрожжей).



Подтягиваю пиво по трубке, при помощи спринцовки.

Пережимаю трубку, и вставляю в неё филлер.

Для наполнения бутылки просто прижимаю наконечник к 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.



Пиво мутное, в аромате цедра и грейпфрут, вкус жестко кислотный – именно та кислота, что была у пюре грейпфрута), начинаю думать, что выбор цитрусовых был неверным)))

Жду минут 5-10 (пока CO₂ не выдавит воздух из бутылок – крышки начинают чуть подскакивать), после закупориваю, споласкиваю, протираю насухо и клею этикетки. Не встряхиваю.



ПРОМЫВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Ещё до розлива пива прокипятила и остудила воду для промывки (1-1,5 части воды на 1 часть дрожжевого осадка в ферментере, на случай если в партии много белка, или какие-то добавки, то воды стоит брать больше, можно кипятить воду с небольшим кол-вом хмеля, но тогда точно стоит брать побольше воды). Как только пиво слито из ферментера, вливаю в него стерильную, (желательно ещё и дистиллированную) воду.

Взбалтываю ферментер – чтоб осадок перемешался с водой (в случае с дрожжами склонными к хлопьеобразованию (высокая флокуляция) стоит очень активно трясти ферментер – чтоб разбить комки слипшихся с белком дрожжей). Из первой емкости сливаю дез.раствор, и вливаю разбавленные дрожжи.



Дальше, есть два варианта, для разных случаев:

№1 – если в момент переливания сусла на брожение, сусло было чистым, без осадка и почти не мутным – закрытую емкость с дрожжами ставим в холодильник, на 40-120 минут, следим за образованием осадка – ждем пока образуется четкая граница. После аккуратно переливаем верхний слой жидкости, без осадка, во вторую емкость. Плотно закрываем горловину фольгой, подписываем, что за дрожжи, от какого числа и сколько партий на них сброжено. Через пару суток дрожжи осядут полностью – верхний слой жидкости будет прозрачным. Его аккуратно сливаем, оставив тоненький слой поверх дрожжей. Размешиваем (тряской) и переливаем в стерильную баночку меньшего объема, с плотной крышкой – желательно подобрать

так, чтоб баночка была максимально заполнена! Хранить в холодильнике, в углу, не допустить замерзания.

№2 – если в момент переливания сусла на брожение – оно было мутным, и в бродилку попало очень много осадка, либо используемые дрожжи склонны к сильному хлопьеобразованию – закрытую емкость с дрожжами хорошо встряхиваем, оставляем в комнате(!!!) прикрыв полотенцем от попадания света, и ждем пока хорошо осядет белок (светлые хлопья) и частички солода/хмеля. Это может занять довольно продолжительное время, максимум что засекала я – 5 часов. Емкость при этом должна быть заполнена почти до краев, и очень плотно закрыта. Когда осадок на дне, и не выглядит рыхлым – ставим на дезинфекцию вторую банку, после аккуратно сливаем в нее жидкость с осадка, нужна максимальная осторожность – т.к. осадок легко поднимается вверх, если все же утянет небольшое кол-во осадка – ничего страшного, главное чтоб его было как можно меньше.

Далее, осадок выливаем, новую банку плотно закрываем фольгой, подписываем как и в первом случае, и в холодильник. Остальное как и в способе №1.

Я использовала первый вариант.



Спустя 40 минут осадок уже плотно осел на дно, что позволило перелить дрожжи во вторую банку.

Плотно закрыла пленкой, и подписала параметры этих дрожжей (штамм, генерация, дата промывки, и примерный объем на который пойдут эти дрожжи).

В таком виде они простоят в холодильнике ещё около 2-4 суток, пока жидкость над дрожжевым слоем не станет полностью прозрачной, а граница меж ней и дрожжами очень четкой.

Спустя несколько суток дрожжи успешно отстоялись, и были торжественно перемещены в меньшую емкость).

Из банки слила почти всю жидкость, взболтала, и вылила дрожжи в стерильную ПВХ баночку – на партию 5л с НП выше среднего, или на 10л очень лёгкого.

Подписала, и отправила в холодильник. За пару дней дрожжи обратно утрамбуются, по идее будет около 50мл (баночка на 100).



(5)

«КАРБОНИЗАЦИЯ и ДОЗРЕВ»

От 26 февраля 2015 г

Карбонизацию и созревание провожу при комнатной температуре, без дополнительных подогревов или охлаждений. На сегодня это +20...+22С, но по прошествии пары дней будет порядка +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 15 суток!

КАРБОНИЗАЦИЯ

На вторые сутки карбонизации встряхну все бутылки партии – для надежности), тестовую ПЭТ не заливала, так что о скорости карбонизации не узнаю.

Во время карбонизации пиво будет перевезено – так что солидная встряска ему обеспечена...

Спустя сутки – встряхнула все бутылки.

На третьи сутки – партия перенесла транспортировку за 500км, по температуре 0...+5С.

СОЗРЕВАНИЕ

Спустя 15 суток – пиво мутное, отсутствие осветлителя и выбранный метод затирания таки сделали “свое черное дело” =), по цвету желтовато-соломенное, осадок у дна не большой, светлый и немного взвешенный, поверхность чистая.



Поставила тестовую бутылку в холодильник на сутки – завтра по плану первая дегустация...

(6)

«ДЕГУСТАЦИЯ №1»

14 марта 2015г

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

...Оценка на голодный желудок, в помещении с отсутствием отвлекающих запахов (пищи, и др.)...

...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...

...Температура подачи около +11...12С...

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

- Холодное помутнение... ну наверно отсутствует)), не просто его определить в итак мутном пиве =), **прозрачность** отсутствует, **по цвету** – желтовато-соломенное, в принципе достаточно красиво смотрится, цвет не грязный, на фото к сожалению реальность не отразилась...

- **Пенная шапка** хороша, обильная, ярко-белая, достаточно стойкая, хоть и рыхлеет, сверху трамбуется в плотную массу с перламутровым отливом), красивое пиво. Оседая активно липла на стенки бокала.

- **Аромат**... кориандр... кориандр... немного цитруса и опять кориандр... местами уходит в капустный оттенок, но не противный... так же бьет CO₂, откуда ей взяться после такого наполнения бокала, даже не представляю... спустя время стала проявляться легкая пшеничность, но в основном тут сплошной кориандр... Толи цитрусы у меня в этот раз «слабые», толи просто ароматика ещё не сформировалась, дрожжи себя так же не особо проявили.

- **Тело** легкое до водянистого.

- **Вкус** мягкий, цитрусово-грейпфрутовый, жесткой кислотности нет, тут мои страхи не оправдались), чуть пряный. Пшеница и кориандр отсутствуют, точнее не выражены). Грейпфрутовость тут на уровне – «очищала цитрус от перепонки, перепонки съедала, и слизывала сок с пальцев». =))

- В послевкусии кориандр с грейпфрутом (та же грейпфрутовость – перепонки).

Ниче так =))

Но думаю ещё не готово, ни дрожжей, ни цитруса в аромате, ни пшеницы...



Мнение второго дегустатора: легкий запах квашеных овощей... с дымком... тело легкое кисловато-сладкое, свежий кисловатый привкус и немного хмелевого вкуса... в послевкусии остается легкая горечь хмеля. В принципе нормально.)

Следующая дегустация спустя 2 недели.
Второе фото на следующей странице...



СОЗРЕВАНИЕ

Спустя 28 суток – отправила в холодильник вторую бутылочку, для повторной дегустации.

«ДЕГУСТАЦИЯ №2»

27 марта 2015г

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

...Оценка на голодный желудок, в помещении с отсутствием отвлекающих запахов (пищи, и др.) ...

...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...

...Температура подачи около +11...12С...

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

...Сразу оговорюсь, на момент дегустации принимаю лекарства, ужасно искажающие восприятие вкуса... не знаю зачем при этом пытаюсь дегустировать, но все же... по крайней мере второй дегустатор оценивает адекватно – а изменения ведь оценить нужно... пиво будет меняться и дальше, ждать окончания лечения оно не станет...

Очень мутное, осветляться не пытается), но для данного стиля это в самый раз. Соломенное, цвет вполне приятный. Пена отличная. Ярко белая, стойкая и густая, при оседании оставляет довольно красивые кружева по стенкам бокала.

Аромат по началу жуткий... какая-то кислотность гниющих фруктов + рыбы потроха... но потом проходит (может выверт рецепторов из-за лекарств, а может пиву не понравилась дальнейшая выдержка...), потом находит цитрусность того самого странного белого грейпфрута (зря я именно его заюзала, лучше б подождала, и купила нормальный), дальше начинает

проявляться кориандр, цедра и пшеница. В принципе когда «подышит» вполне неплохо, но белый грейпфрут все же портит...

Игристое, тело средне-легкое. Вкус мягкий, очень ярко выражен пресловутый белый грейпфрут... доминирует над остальным, в принципе свежий, довольно приятный вкус... не слишком кислый, вызывает ассоциацию с обезкисленным (если такое возможно) грейпфрутовым соком. От привкуса до послевкусия горчинка грейпфрутовых перепонки (=), будто не пиво пила, а тот самый грейпфрут грызла.

Если б не глюк в начале оценки аромата, ну и не лекарства, из-за которых совсем не очевидно, насколько адекватно оцениваю – то вполне ничего...

Мнение второго дегустатора: аромат застоявшейся воды (не зацветшей еще), кисло-бражный, базиликовый... цитрусовый... и все это перемешано)... тело легко-среднее... вкус кислый, бражная горечь, грейпфрутовая горечь, привкус кислый, в послевкусии стойкая горечь грейпфрута... так себе напиток...

Не лестно вышло)), пиво стоит дальше, как минимум пока не смогу сама оценить по новой...

СОЗРЕВАНИЕ

Спустя 41 день – вроде рецепторы восстановились), поставила тестовую в холод.

«ДЕГУСТАЦИЯ №3»

9 апреля 2015г

...В день дегустации достала бутылку из холодильника, и дала ей плавно отогреться в течение 45 минут...

...Оценка на голодный желудок, в помещении с отсутствием отвлекающих запахов (пищи, и др.) ...

...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...

...Температура подачи около +11...12С...

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

-**Внешность без изменений** – мутное, желтовато-соломенное, с шикарной пенной шапкой.

- **Аромат** цитрусово-зерновой, с оттенком кориандра. Резковато, но в принципе приятен. Местами кориандр дает странный и не очень приятный оттенок, не могу охарактеризовать, но запах этот не постоянный, а то промелькнет, то опять не слышно. Гвоздика и дрожжевые эфиры не проявились... к сожалению... «Ужоса» с прошлой дегустации не заметила).

- **Тело** среднее.

- **Вкус** грейпфрутово-горчащий, и чуть зерновой, кисловат.

- **Послевкусие** грейпфрутово-горькое.

Надо переделывать... пить конечно можно, но особого восторга не вызывает... Нужен нормальный грейпфрут, нормальный кориандр, и повышенная температура сбраживания... т.к. даже 22-23С на этих дрожжах совершенно не дают интересного пива...

Мнение второго дегустатора: фруктовость в аромате, в процессе появляется запах яблочного сока и потом пропадает, запах грейпфрута...



кислый вкус но проявляется сладость после выхода CO₂... в привкусе
чуть бражная кислота... в послевкусии остается грейпфрутовая горечь...
В общем нормально, но я бы постеснялся презентовать кому-то из-за
подозрительной бражной кислотности...