

ČeskýPlzeň

Sprievodca používateľom varnej kanvice Brewolution		
Táto súprava obsahuje ingrediencie na uvarenie 23-25 litrov piva vo varnej kanvici Brewolution Brewster. Je vhodný pre akýkoľvek vekový systém varenia, ktorý dokáže dosiahnuť účinnosť rmutu okolo 80%.		
Obsah: Vrecúško 2: Droždie Vrecúško 3: Plzeňský slad, cca. 5000 g Vrečko 4: Horký chmeľ, Bramling X Vrecúško 5: Aróma chmeľu, Saaz a čeľuste Vrecúško 6: Chmeľová aróma, 2 atekypolostrov		
Rmutovanie		
0 minút	Do kanvice Brewster pridajte 19 litrov vody a nastavte teplotu na 65 °C	
35 minút	Ponorte sitko kotlíka do kotla a pridajte slad (vrečko 3). Spustite rmutové čerpadlo a recirkulujte na 65 minút. Doplňte vodou počas procesu pre vodnú hladinu. Zastavte čerpadlo, ak je dno kanvice suché.	
65 minút	Zahrejte 10-14 litrov prebublávanej vody na 78°C (na vymačkanie a postrekovanie) Po 65 minútach pri zaznení budú nastavené teplotu na 77 °C. Rmutovanie je ukončené, keď opäť zaznie alarm pre 77 °C. Zdvihnite sitko kanvice na závesy sita a prepláchnite predtým pripravenou vodou s teplotou 78 °C. Zvýšte hladinu mladiny na 29 litrov. Sito kanvice zaveste na plastový fermentor.	
Varenie a chladenie		
0 minút	Nastavte teplotu na kanvici Brewster na 100 °C a nastavte čas na 60 minút.	
40 minút	Keď zaznie alarm, pridajte horký chmeľ (vrečko 4).	
50 minút	Pridajte príchuť chmeľu a čeľuste (vrečko 5). Pridajte aromatický chmeľ (vrečko 6) Dezinfikujte svoj chladič.	
60 minút	Po ďalších 10 minútach sa kanvica Brewster vypne. Ochlaďte mladinu na približne 21 °C a umiestnite do čistého a dezinfikovaného fermentora.	
Fermentácia		
0 dní	Kvások rozdrobíme a necháme kysnúť pri teplote 18°C – 22°C	
7 dní	Po 7 dňoch dajte pivo do sekundárneho čistého a dezinfikovaného fermentora.	
14 dní	Po ďalších 7 dňoch slejte pivo do fľašiek. Ak chcete fľašovať uhlíčené, umiestnite pivo do plastového fermentora obsahujúceho vlaštinu cukrovú vodu. (5-7 g práškového cukru na liter piva rozpustených v 200 ml vody. Varte 10 minút a ochlaďte na 26°C) Pivo nalejte do fľašiek a nechajte ho niekoľko týždňov pri izbovej teplote.	
28 dní	Pivo je sýtené a pripravené na pitie. Skladujte pri teplote v pivnici (13°C – 17°C) Pre najlepší výsledok nechajte pivo pred konzumáciou zrietať 3-6.	
Poznámky		
Počas varenia je vhodné robiť si poznámky:		
Typické štatistiky:		
Horkosť : 36 IBU	Farba: 6 EBC	Alkohol (ABV): 4,6 %
OG: 1049	Tvoj OG: _____	
FG: 1014	Vaša FG: _____	Vaše % alkoholu (OG-FG) / 7,5 = _____ %
Všetobecné pokyny týkajúce sa používania kanvice Brewster nájdete na stránke www.brewolution.com/brewsterscan alebo naskenujte tento QR kód.		
		