

BREWOLUTION

Red Abbey Ale

Sprievodca použítí m varnej kanvice Brewolution		
Táto súprava obsahuje ingrediencie na uvarenie 23-25 litrov piva vo varnej kanvici Brewolution Brewster. Je vhodný pre akýkoľvek vek systému varenia, ktorý dokáže dosiahnuť účinnosť rmutu okolo 80%.		
Obsah: Vrecíčko 2: Droždie Vrecíčko 3: Plzeňský slad, Pale Ale, Melano 40, Melano 80 Vrecíčko 4: Horký chmeľ, Žatecký polostrov, Brewers Gold Vrecíčko 5: Aróma chmeľu, Challenger, Goldings a čistiaci prostriedok		
Rmutovanie		
0 minút	Pridajte 19 litrov vody do kanvice Brewster (10 cm od vrchu) a nastavte teplotu na 64 °C Ponorte sitko kotlíka do kotla a pridajte slad (vrecko 3). Spustite rmutové čerpadlo a recirkulujte 90 minút. Zastavte čerpadlo, ak je dno kanvice suché.	
60 minút	Zahrejte 10-14 litrov preplachovacej vody na 78 °C (na vytlačenie a postriekanie)	
90 minút	Po 90 minútach pri zaznení budíka nastavte teplotu na 77 °C. Rmut je hotový, keďopäť zaznie alarm na 77°C. Zdvihnite sitko kanvice na závesy sita a prepláchnite predtým pripravenou vodou s teplotou 78 °C. Postavte hladinu sladiny 2 cm od vrchu kanvice. 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. Keď teplota dosiahne 100 °C a zaznie alarm, pridajte horký chmeľ (vrecko 4)	
45 minút	Pridajte chmeľ ovárómu a čistiaci prostriedok (vrecko 5) Dezinfikujte protiprúdový chladič prepustením 4 litrov mladiny a vrátením všetkých 150 ml okrem prvých do kanvice.	
60 minút	Po 15 minútach sa kanvica Brewster sama vypne. Ochlaďte mladinu na približne 20 °C a umiestnite do čistého a dezinfikovaného fermentora.	
Fermentácia		
0 dní	Kvások rozdrobte a nechajte 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 fľaškovat uhlíčan, umiestnite pivo do plastového fermentora obsahujúceho vlaštinú 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 sytené a pripravené na pitie. Skladujte pri teplote v pivnici (13°C - 17°C) Pre najlepší výsledok nechajte pivo pred konzumáciou zrietať 2 - 4 mesiace.	
Poznámky		
Počas varenia je výhodné robiť si poznámky:		
Typické štatistiky:		
Horkosť : 22 IBU	Farba: 19 EBC	Alkohol (ABV): 6,3 %
OG: 1064	Tvoj OG: _____	
FG: 1015	Vaša a 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.		
		