

BREWOLUTION

Kto je tvoj Daddy Pale 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 systém varenia, ktorý dokáže dosiahnuť účinnosť rmutu okolo 80%.		
Obsah: Vrecík ko 2: Drož die Vrecík ko 3: Viedenský slad, Cara Clair, ovsené vločky, cca. 5500 g Vrecík ko 4: Horký chmeľ – Sabro Vrecík ko 5: Aróma chmeľ – Sabro Vrecík ko 6: Suchý chmeľ – Sabro		
Rmutovanie		
0 minút	Do kanvice Brewster pridajte 19 litrov vody a nastavte teplotu na 65 °C	
60 minút	Ponorte sitko kotlíka do kotla a pridajte slad (vrecko 3). Spustíte rmutové čerpadlo a recirkulujete 90 minút. Doplníte te vodou počas procesu pre vodnú hladinu. Zastavíte čerpadlo, ak je dno kanvice suché.	
90 minút	Zahrejte 10-14 litrov prebublávanej vody na 78°C (na vymačkanie a postrekovanie) Po 90 minútach pri zaznení budíka nastavte 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. Zvýšite 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.	
55 minút	Keď teplota dosiahne 100 °C a zaznie alarm, pridajte horký chmeľ (vrecko 4).	
60 minút	Pridajte Aroma chmeľ (vrecko 4). Dezinfikujte svoj chladič. Po ďalších 5 minútach sa Brewster vypne. Ochlaďte sladinu na približne 26 °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. Pridajte suchý chmeľ po nakazení do chmeľovej ponožky (vrecko 6).	
14 dní	Po ďalších 7 dňoch slejte pivo do fľašiek. Ak chcete fľaškovanie uhlíčiť, umiestnite pivo do plastového fermentora obsahujúceho vlašský cukrový prášok (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 zrietať 14 dní a až 1 mesiac pred konzumáciou.	
Poznámky		
Počas varenia je výhodné robiť si poznámky:		
Typické štatistiky:		
Horkosť : 29 IBU	Farba: 11 EBC	Alkohol (ABV): 5,6 %
OG: 1053	Tvoj OG: _____	
FG: 1010	Vaša a FG: _____	Vaša a % alkoholu (OG-FG) / 7,5 = _____%
Všetobecné pokyny týkajúce sa používania kanvice Brewster nájdete na stránke www.brewolution.com/brewsterscan alebo naskenujte tento QR kód.		
		