Amber Ale

BIGBARLEYBREW

Загальна інформація

Об’єм варки, л	**10**
Початкова щільність (SG)	**1.045**
Розрах. рівень алкоголю, %	**5**
Гіркота, IBU	**25**
Колір, EBC	**35**

Склад набору

№	Найменування
1	Охмелений солодовий екстракт (бленд солодів) 1.3кг
2	Додадковий хміль
3	Дріжджі верхового бродіння
4	Whirlfloc для осадження білка
5	Декстроза для карбонізації

Варка

1. Беремо 9 літрів води, доводимо до кипіння і додаємо охмелений концентрат з банки, добре перемішуємо і доводимо суміш до кипіння.



2. Додаємо в кипляче сусло хміль із пакета та Whirlfloc. Кип'ятимо 10 хвилин.



3. Після закінчення варіння, охолоджуємо сусло до кімнатної температури.



Бродіння та розлив

4. Коли температура сусла досягла позначки 20-24°C, переливаємо його у бродильну ємність та висипаємо у неї увесь вміст пакетика з дріжджами, рівномірно розподіливши їх по поверхні сусла.



5. Бродіння має відбуватися при температурі 18-25°C. Активну фазу бродіння можна вважати закінченою, коли повітря виходить через гідрозатвор не частіше 1 раза на хвилину. Зазвичай бродіння займає 5-7 днів.



6. За добу до розливу бажано помістити бродильну ємність в прохолодне місце (5-10 °C) для кращого випадіння дріжджів в осад. Розлити по пляшках з додаванням декстрози з розрахунку 8-9г на 1 літр.



7. Витримувати пляшки при кімнатній температурі протягом 3-5 днів, до повної карбонізації, після чого помістити в прохолодне місце (температура 10-15°C) для повного дозрівання. Витримати пиво в пляшці протягом 10 днів, після чого можна насолоджуватися пивом свого виробництва.

