



Imperial Stout

Алк.: 7,25% - 8,25%

Начальная плотность: 1,076-1,080

Конечная плотность: 1,017-1,020

Цвет: чёрный

Комплектация:

Инструкция

Ингредиенты

Дезинфицирующее средство

Мешок для зерна

Ингредиенты:

Неохмеленный солодовый экстракт - 1,7 кг.
Декстроза - 0,5 кг.
Солод Темный Карамельный (Karamel malt Dunkel) - 300 гр.
Солод STAMAG Жженный (Farbmaltz) - 150 гр.
Хмель Нортен Бревер - 12 гр.
Хмель Нортен Бревер - 6 гр.
Дрожжи Ноттингем - 4 гр.

Необходимое оборудование:

Кастрюля (10 литров)
Минипивоварня ТМ Inpinto (или другой ферментатор объемом не менее 9 литров)
Ложка для размешивания
Термометр 1-100 градусов
Ареометр

Расписание варки (смотрите п.9 инструкции)

1. Добавьте пакет хмеля Нортен Бревер (12 грамм)
2. Варите 55 минут
3. Добавьте пакет хмеля Нортен Бревер (6 грамм)
4. Варите 5 минут
5. Выключите огонь
6. Общее время варки — 60 минут. После завершения переходите к пункту 10

Дезинфекция

1. Внимательно прочитайте инструкцию и приготовьте всё необходимое оборудование.
2. Тщательно вымойте и продезинфицируйте всё использование оборудование и приборы.

Приготовление суслу

3. Налейте в кастрюлю 4 литра воды и поставьте нагреваться.
4. Насыпьте зерно в мешок для зерна и крепко его завяжите. Обратите внимание на то, что при замачивании и варке зерно разбухнет примерно в два раза и поэтому необходимо что бы в мешке для этого оставалось достаточно места.
5. По достижению в кастрюле необходимой температуры (от +65°C до +75°C) и опустите мешок с зерном в воду.
6. Через 30 минут выньте мешок и дайте жидкости стечь в кастрюлю.
7. Доведите получившуюся жидкость до спокойного кипения.
8. Добавьте в кастрюлю неохмеленный солодовый экстракт, а также декстрозу (если предусмотрена рецептурой) и помешивая доведите получившееся пивное сусло до кипения.

Варка

9. Следуя расписанию варки (смотрите в таблице сверху) для данного рецепта, добавьте хмель в сусло и варите, сохраняя спокойное кипение.
10. После завершения варки сусло необходимо охладить до +21°C. Для этого кастрюлю с суслем можно поместить в ванну с холодной водой.
11. Перелейте сусло в емкость для брожения.
12. Доведите уровень жидкости в пивоварне до отметки 9 литров, добавив в нее чистой воды (+18°C до +22°C).
13. Если вы хотите рассчитать содержания алкоголя в пиве, то замерьте при помощи ареометра начальную плотность.

Брожение

14. Равномерно высыпьте весь пакет дрожжей на поверхность суслу и тщательно размешайте.
15. Закройте емкость для брожения и поставьте ее темное место с температурой от +18°C до +24°C.
16. Брожение начнется в течение 24-48 часов и будет длиться минимум 7 дней. При этом в начале процесс может идти не очень активно, но в последствии должен проходить с активным выделением CO2 и поднятием пены.
17. После завершения брожения можно замерить конечную плотность с помощью ареометра.

Бутилирование

18. Проздезинфицируйте бутылки и пробки.
19. Добавьте в бутылки декстрозу по 9 грамм (примерно 2 чайных ложки) на 1 литр. Декстрозу можно заменить сахаром, медом или солодовым экстрактом.
20. Через кран перелейте жидкость из емкости для брожения в бутылки недоливая около 3 см до верха. При переливе постарайтесь не взбалтывать жидкость в бочонке.
21. Закройте бутылки крышками и хорошенько встряхните для растворения добавленной декстрозы.
22. Поставьте бутылки вертикально в темное место с температурой от +18°C до +24°C. В течении 7 дней в бутылках происходит натуральная карбонизация.
23. Оставьте бутылки еще на 2 недели в темном месте с температурой от +18°C до +24°C или переместите его в холодное место с температурой от +5°C до +8°C.
24. Охладите пиво перед употреблением в течении суток.

Измерение содержания алкоголя

Измерение содержания алкоголя проходит в 2 этапа.

Первый этап: **Определение начальной плотности**

Сразу после приготовления смеси наполните измерительный цилиндр или колбу и опустите в нее Ареометр. В зависимости от изначально плотности, ареометр погрузится в жидкость до определенной отметки. Например, отметка 10 соответствует плотности 12% (или порядка 6 градусам алкоголя).

Второй этап: **Определение окончания первичного брожения**

После 5-7 дней брожения в емкости (время зависит от выбранного сорта, необходимо следовать инструкции) повторите процедуру измерения. Как правило, конечная плотность пива составляет 2-3 единицы по ареометру, исключения составляют специальные крепкие сорта. Убедитесь, что значение плотности не меняется 2 дня подряд. После этого пиво можно смело разливать по бутылкам для дображивания.

Для расчета содержания алкоголя используется простая формула: необходимо из начального показателя плотности вычесть конечный. Например, начальный показатель составлял 12 единиц, конечный — 3 единицы. С помощью таблицы значений определяем, 12 единиц = 6 градуса, 3 единицы = 1,25 градуса. В итоге получаем: 6 — 1,25 = 4,75 градуса алкоголя.

Для определения соответствия плотности по ареометру градусам алкоголя в пиве предлагаем вам Таблицу:

Алкоголь (%)	Плотность по гидрометру	Плотность по ареометру (%)	Алкоголь (%)	Плотность по гидрометру	Плотность по ареометру (%)
0.00	1.002	0.50	7.50	1.060	15.00
0.25	1.004	1.00	7.75	1.061	15.38
0.50	1.006	1.50	8.00	1.063	15.75
0.75	1.008	2.00	8.25	1.065	16.25
1.00	1.010	2.50	8.50	1.067	16.75
1.25	1.012	3.00	8.75	1.069	17.25
1.50	1.014	3.50	9.00	1.071	17.75
1.75	1.016	4.00	9.25	1.073	18.50
2.00	1.018	4.50	9.50	1.075	18.75
2.25	1.020	5.00	9.75	1.076	19.13
2.50	1.022	5.50	10.00	1.078	19.50
2.75	1.024	6.00	10.25	1.080	20.00
3.00	1.026	6.50	10.50	1.082	20.50
3.25	1.028	7.00	10.75	1.084	21.00
3.50	1.030	7.50	11.00	1.086	21.50
3.75	1.032	8.00	11.25	1.088	22.00
4.00	1.034	8.50	11.50	1.090	22.50
4.25	1.036	9.00	11.75	1.092	23.13
4.50	1.038	9.50	12.00	1.093	23.25
4.75	1.040	9.88	12.25	1.095	23.75
5.00	1.041	10.25	12.50	1.097	24.25
5.25	1.043	10.75	12.75	1.098	24.50
5.50	1.045	11.25	13.00	1.100	25.00
5.75	1.047	11.75	13.25	1.102	25.50
6.00	1.049	12.25	13.50	1.104	26.00
6.25	1.051	12.75	13.75	1.105	26.50
6.50	1.053	13.25	14.00	1.107	26.75
6.75	1.055	13.38	14.25	1.109	27.25
7.00	1.056	14.00	14.50	1.111	27.75
7.25	1.058	14.50	14.75	1.113	28.20