

HOW TO

BIA SAO VÀNG

Tất cả ngũ cốc cho 20 lít

Một loại bia tươi ngon. Màu nhạt. Dễ nấu. Lên men với một loại men Lager, hoạt động ngay cả ở nhiệt độ cao. Đem đến một loại bia để uống và làm tươi mới tinh thần. Bia nấu tại nhà của bạn.

Kết quả dự kiến:

OG: **1.045** FG: **1.008-10**
16 IBU ABV: **4,8%**
14 EBC Hiệu suất: **75%**

Thành phần nguyên liệu:

Malts:

4,0 kg Weyermann Pilsner Malt, 3,9 EBC
Tổng: 4,0 kg

Hoa bia:

Gói 1: 20g Hallertauer Perle 5.3%, 60 phút..
Tổng: 20g

Nấm men:

Gói: 1x11g - Saflager W-34/70

Profile nước:

Light & Malty

Nước: Chúng tôi khuyến khích nấu bằng nước đóng chai giá rẻ, hoặc nước R.O từ hệ thống của riêng bạn.

Chúng tôi luôn bổ sung muối và khoáng trong gói, để phù hợp với nước R.O. Trộn vào nước dùng cho đường hóa. Trong một trong những túi hoa bia, chúng tôi luôn bổ sung dinh dưỡng cho nấm men để cải thiện quá trình lên men và chất làm trong dịch đường để bia của bạn trong hơn thông qua việc kết lắng proteins.

Đường hóa:

Bạn có thể đường hóa theo nhiều cách khác nhau. Bạn biết rõ về hệ thống của mình.

Đơn giản nhất là đường hóa một bước:
65 ° C trong 90 phút, tăng từ từ đến 78 ° C, giữ trong 10 phút.

Cần lượng nước bao nhiêu, sẽ phụ thuộc vào hệ thống của bạn, xem bên dưới.

Giữ nhiệt độ nước đường hóa trước khi khuấy cao hơn nhiệt độ đường hóa khoảng 2-3 độ C.

Tính lượng nước dùng cho đường hóa

Cần bao nhiêu nước cho đường hóa sẽ phụ thuộc vào thiết lập của bạn. Lượng nước an toàn ban đầu là 14 lít.

Tính lượng nước rửa bã:

Mục tiêu là có 25 lít trước sôi. Ban đầu, rửa bã với một khoảng. 15 lít nước 79 ° C. Ghi chú và điều chỉnh lần sau.

Đun sôi:

Đun sôi trong 60 phút. Thêm hoa bia như được liệt kê dưới mục đun sôi, ở trạng tiếp theo.

Lên men:

Bổ sung nấm men ở nhiệt độ phù hợp. Các men tạo ra bia!

Lên men 14 ngày ở 18-21 ° C

Đóng chai:

Để cacbonat bia, cần bổ sung thêm đường trước khi đóng chai. Thêm 6 gram đường vào mỗi lít bia.

Đóng Keg:

Bia cần có thể tích CO2 là 2.5.

Ủ chín trong chai:

Hai tuần đầu tiên để ở nhiệt độ phòng (dưới 25 độ). Sau đó lạnh (dưới 15 độ) trong hai đến ba tuần.

Sau đó trữ trong tủ lạnh, cho đến khi uống chúng.

HOW TO

Trong ngày nấu bia:

| | |
|-------|----------|
| Ngày: | Batch #: |
|-------|----------|

Đường hóa

65 °C trong 90 phút, tăng từ từ 1 ° mỗi phút đến 78 °C, giữ 78 ° trong 10 phút.

| Nước dùng cho đường hóa theo lít | Nước rửa bã theo lít | Nhiệt độ đường hóa thực tế |
|----------------------------------|----------------------|----------------------------|
| | | |

- Nước đường hóa ở nhiệt độ chính xác
- Bổ sung malt và khuấy đều
- Đo lượng nước rửa bã và nâng nhiệt đến 78 độ C
- Đường hóa xong
- Rửa bã xong

Đun sôi

Đun sôi trong 60 phút, thêm hoa bia theo list dưới đây:

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Đun sôi ở nhiệt độ ban đầu: | Lít dịch được gia nhiệt: |
|-----------------------------|--------------------------|

- Gói 1:** Thêm vào lúc bắt đầu sôi, và sôi trong 60 phút.
- Máy làm lạnh dịch hèm đã khử trùng

Sau quá trình đun sôi:

- Đo lượng đường ban đầu
- Dịch đường được làm lạnh xuống 19 độ

| | |
|-----|------------|
| OG: | Hiệu suất: |
|-----|------------|

- Bổ sung nấm men
- Vệ sinh xong

| | |
|-------------------|--------------------------------|
| Nhiệt độ lên men: | Lượng (L) trong thùng lên men: |
|-------------------|--------------------------------|

Sau 7 ngày:

- Chuyển bia sang thùng lên men sạch và đã được khử trùng.

Sau 14 ngày hoặc lâu hơn nếu nó vẫn tiếp tục lên men:

- Đo đường cuối
- Bia cho đóng keg đóng chai

Khi đóng chai:

Thêm đường vào thiết bị lên men sạch và được khử trùng - 6 gram mỗi lít bia. Hòa tan đường trong 100ml nước sôi, sau đó cho vào thiết bị lên men.

Chuyển bia đến thùng lên men. Sau đó đóng chai.

| | | |
|-----|------|-----------------|
| FG: | ABV: | Ngày đóng chai: |
|-----|------|-----------------|

Ghi chú: