

HOW TO

Khu rừng IPA - Smash

Tất cả ngũ cốc cho 20 lít

Trên cơ sở một loại hoa bia tuyệt vời từ New Zealand, chúng tôi đã tạo ra loại bia từ một loại malt và một loại hoa bia (smash) này. Với vị đắng hài hòa nhưng chiếm ưu thế và hương vị mạch nha tốt, đây là loại IPA bạn có thể sử dụng để gây ấn tượng với bạn bè.

Kết quả dự kiến:

OG: 1.057	FG: 1.010-12
58 IBU	ABV: 6,0%
12 EBC	Efficiency: 75%

Thành phần nguyên liệu:

Malts:

5.0 kg Weyermann Pale Ale, 7,5 EBC

Tổng: 5,0 kg

Hops:

Gói 1: 40g Taiheke 7.0% sôi trong 60 phút.

Gói 2: 40g Taiheke 7.0% sôi trong 30 phút.

Gói 3: 40g Taiheke 7.0% sôi trong 1 phút.

Bag DRY: 90g Taiheke 7.0% BỔ SUNG VÀO TUẦN LÊN MEN CUỐI CÙNG.

Total: 210g

Nấm men:

Lượng sử dụng: 1 * 11g - Safale US-05

Profile nước:

Light & Hoppy

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 men và chất làm trong dịch đường

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: 66 ° C trong 90 phút, tăng từ từ mỗi phút 1 ° C 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 dịch trước khi đun sôi. Ban đầu, rửa bã với một lượng 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 trang 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, hoặc cho đến khi ngừng lên men trong 2 ngày.

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:

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:

Ngày:	Batch #:
-------	----------

Đường hóa

66 ° C trong 90 phút, tăng từ từ 1 ° mỗi phút đến 78 ° C , giữ 78 ° trong 10 phút.

Nước dùng cho đường hóa tính theo lít	Nước rửa bã tính 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 90 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.
- Gói 2:** Thêm sau sôi 30 phút và để sôi trong 30 phút.
- Gói 3:** Thêm sau sôi 59 phút, và để sôi trong 1 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:
-----	------------

- Men đã được thêm vào (khử trùng tay, gói và cho vào bia)
- Vệ sinh xong

Nhiệt độ lên men:	Lượng dịch (L) trong tank lên men
-------------------	------------------------------------

Sau 7 ngày:

- Chuyển bia sang thùng lên men sạch và đã được khử trùng.
- Bổ sung dry hops từ gói **DRY**

Sau 11 ngày:

- Chuyển sang thùng lên men sạch 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: