**6. Технология Ржаного пива - *II* 07.09.16г**

***7 кг солода - 25л заторной воды – 22 л промывочной воды - 60 г хмеля / 3 раза . 13,25 % brix (1.053)***

***30л сусла желаем / 30 - 25 = 5л не хватает + 7 л впитает + 6л выкипит + 4л брух = 22л пром воды.***

***Солод ячменный Soufflet***  - ***4,5 кг.***

***Ячка – 1кг***

***Сечка пшеничная – 600гр. рН-5,6***

***Солод ржаной*** ***ферментированный - 230 гр. (на отварку).***

***Карамельный ржаной (свой)*** ***– 700 гр.***

***Тмин - 25 гр Кориандр - 25 гр.***

***1 - Хмель - Подзаборный - 25 гр.***

***2 - Хмель - Истринский 4,5 - 20 гр.***

***3 - Хмель - Ранний Московский 3,5 - 15 гр.***

***Дрожжи – Т- 58* – (II генерация.)  *Ирландский мох* 1/3 *таблетки.***

***ЗАТИРАНИЕ:***

1) Солод мелем.   
2) Засыпаем солод в горячую воду, помешивая, **t - 450С**.

3) Доводим сусло, помешивая, до **t -540 С.** Выдерживаем, еще **20 мин,** прокачивая.

4) Доводим сусло, помешивая, до **t -630 С.** Выдерживаем, еще **30 мин +** **30 мин,** прокачивая.

5) Через **30 мин** начала паузы **t -630С** Отбираем на **отварку** **1/3** **сусла** от общей массы затора.  
6) Отварка **1/3 сусла** при **t -720С. - 25 минут.** (при наступлении **t -720С.**  в отварку добавляем **ржаной ферментированный солод**).   
7) Через **25 минут**  кипячения отварки - Перекачка к основному затору.  
8) Доводим **всё сусло**, помешивая, до **t -720 С.** Выдерживаем, еще **20 мин,** прокачивая.

9) А в это время - **Греем промывочную воду**.

10) Проверка на крахмал.

11)Нагреваем до **t -780С.** - **Мэш-аут** - **5 мин.**

12) Фильтруем насосом, и сливаем чистое сусло в промежуточную кастрюлю **без аэрации**. **16,3%**

13) Промываем дробину. (**меряем плотность) ( \_1,048\_12,2 % Brix)**

Ставим **БАЗУКУ**.

***ВАРКА:* (устанавливаем базуку) \_39\_ литров**

14) Устанавливаем базуку.

14) Кипятим **120 минут**  (С открытой крышкой). Снимаем пенку.

15) Через **50 мин** после начала варки - **1 закладка -** **25г хмеля** – для горечи.

16) Через **105 мин - 2 закладка - 20г** **хмеля**, **1/3** таблетки **Ирландского мха.** Добавляем специи.

И дез-ем **Чиллер.**

17) Разбраживаем дрожжи ***Т- 58*** – 2 генерация

16) За **2 мин** до конца варки - **3 закладку хмеля - 15г** – для аромата .

18) Охлаждаем до **t - 200С.** чиллером, (**меряем НП).** **( \_13 % Brix)**

***БРОЖЕНИЕ:* \_28 \_ литра**. **( \_13,25\_% Brix) 1,053**

19) Дезинфицируем бродильную емкость, и все хахаряхи.

20) Сливаем, фильтруя базукой и мешочком в дезинфицированную бродильню . и встряхиваем - **аэрируя**.

21) Вносим дрожжи, и под гидрозатвор.

22)Брожение **Первичное**  в прохладном - темном месте **15 дней**, **t - 200С.**

23) Через **15 дней** - **меряем плотность КП**. Декантирование **без аэрации** в промежуточную дезинфицированную емкость. 22.09.16 **( \_7­\_ % Brix) (1,027)**

24) Брожение **Вторичное** **12дней.**

25) Через **12 дней** **меряем плотность КП**. Достаем праймер, размораживаем и кипятим **15 мин**. Охлаждаем до **t – 20 0С**  и вносим в сусло. ( или **6 / 8г глюкозы** - на литр пива ).

27) Через **40 мин**  после внесения **праймера** - розлив по бутылкам.4.10.16 **( \_7­\_ % Brix) (1,027)**

28) Карбонизация **2/3 дня** , **t - 250С.** и созревание **21 день**  в темноте **~** **t - 200С**.

***Солод ячменный Soufflet***  - ***4,5 кг. \*325 = 1463 тг***

***Ячка – 1кг \*95 = 95 тг***

***Сечка пшеничная – 600гр. \*95= 57 тг***

***Солод ржаной*** ***ферментированный - 200 гр. (на отварку). \*355 =71 тг***

***Карамельный ржаной (свой)*** ***– 700 гр. \*125 = 88 тг***

***Тмин - 25 гр Кориандр - 25 гр. = 100 тг***

***1 - Хмель - Подзаборный - 25 гр. = 22 тг***

***2 - Хмель - Истринский 4,5 - 20 гр. \*1500 =300 тг***

***3 - Хмель - Ранний Московский 3,5 - 15 гр. \*1500 =230 тг***

***Дрожжи – Т- 58*** – 2 генерация. ***(-1400)***

***Ирландский мох* 1/3 *таблетки. = 22 тг***

***Эл. Энергия – 30кВт /варка = 360 тг***

--------------------------------------

***2808\*62, 5 = 4563 тг / 28л = 163 тг/л 3,5% Al***