Просто квас

Alex Black April 12, 2020 https://telegra.ph/Prosto-kvas-04-12

Небольшой пример разработки зернового кваса.

Квас разрабатывался для производства. Используемые ингредиенты и материалы вполне подходят для дома. Возможно многим будет это интересно.

Рецепт на 25 литров с пояснениямиНачальная плотность 6 % (из этих 6% менее половины сбраживаемых веществ)Конечная плотность (после окончания брожения) 3.5% (при использовании МКБ может быть меньше)Расчетный алкоголь 1.1% и менее

Солод:

- 1 кг — Смесь Pilsner, Munich, и карамельного. Пропорции по вкусу.
- Либо берем остатки промывной воды от пива, плотностью около 3% Plato

- 1- 1.5 кг Ржаного ферментированного солода

Затирание:

- Воды нам понадобится около 30л
- Заливаем сразу всю воду (теплую) в кастрюлю, засыпаем весь солод.

- Медленно греем и кипятим 20-30 минут (не забываем перемешивать)

Фильтрация затора и охлаждение:

Честно говоря я с этим не заморачивался. Просто охладил, подождал пока осядет солод и перелил в ведро. Использовать фильтрсистему было бы проще немного.

- Охлаждение

- Остаток в кастрюле, после перелива

- Конечно я не забыл сделать замер начальной плотности. Напоминаю, что сбраживаемых веществ тут менее половины.

Брожение:

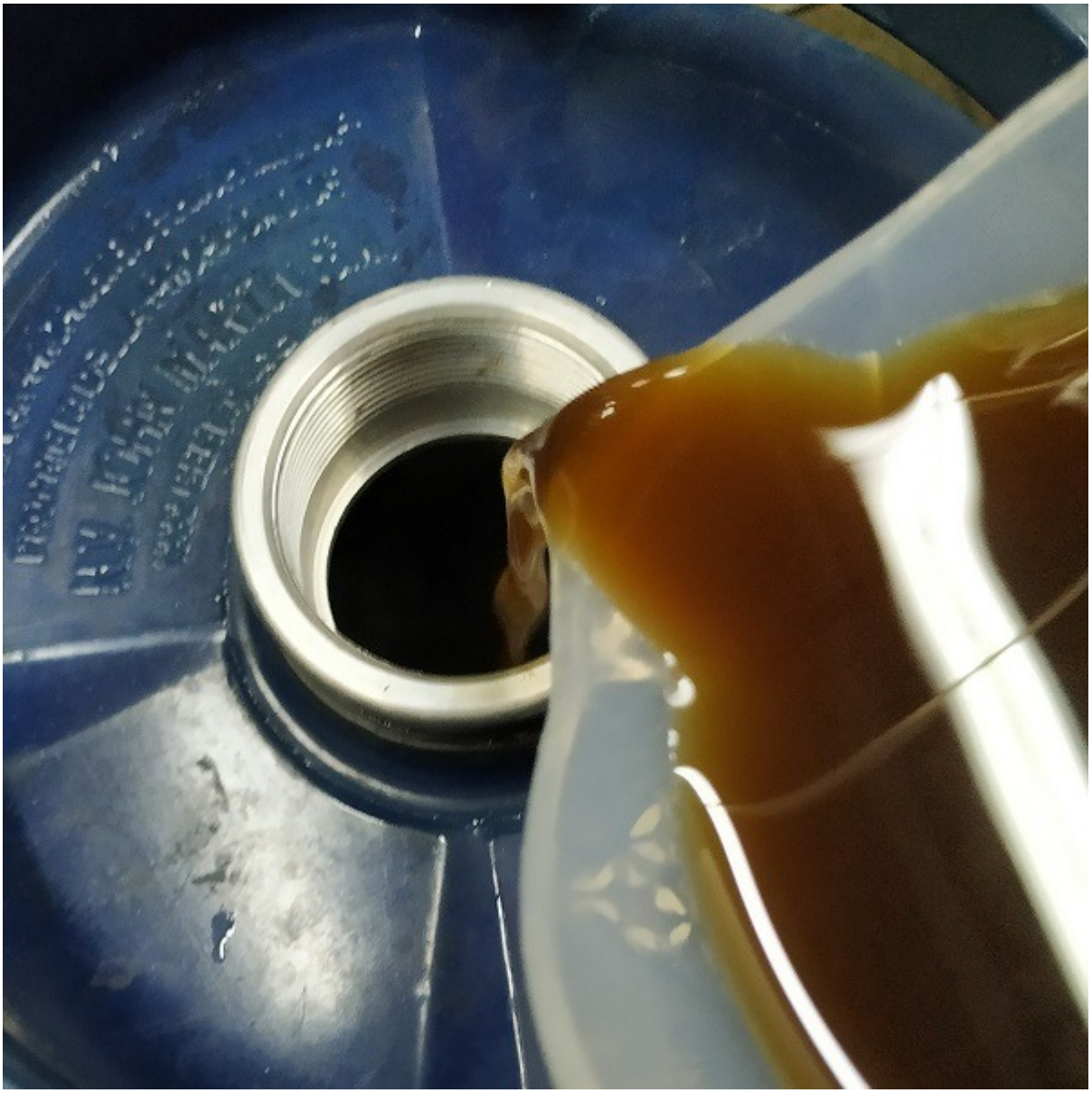
- Дрожжи я использовал **Gozdawa_Porter_Kvass** (активная ссылка)

Почему эти дрожжи? Просто их верхняя граница брожения немного ниже оптимальной температуры полезных лактобактерий. Можно использовать Voss Kveik.

- Без лишних затей высыпал в ведро, и перемешал.

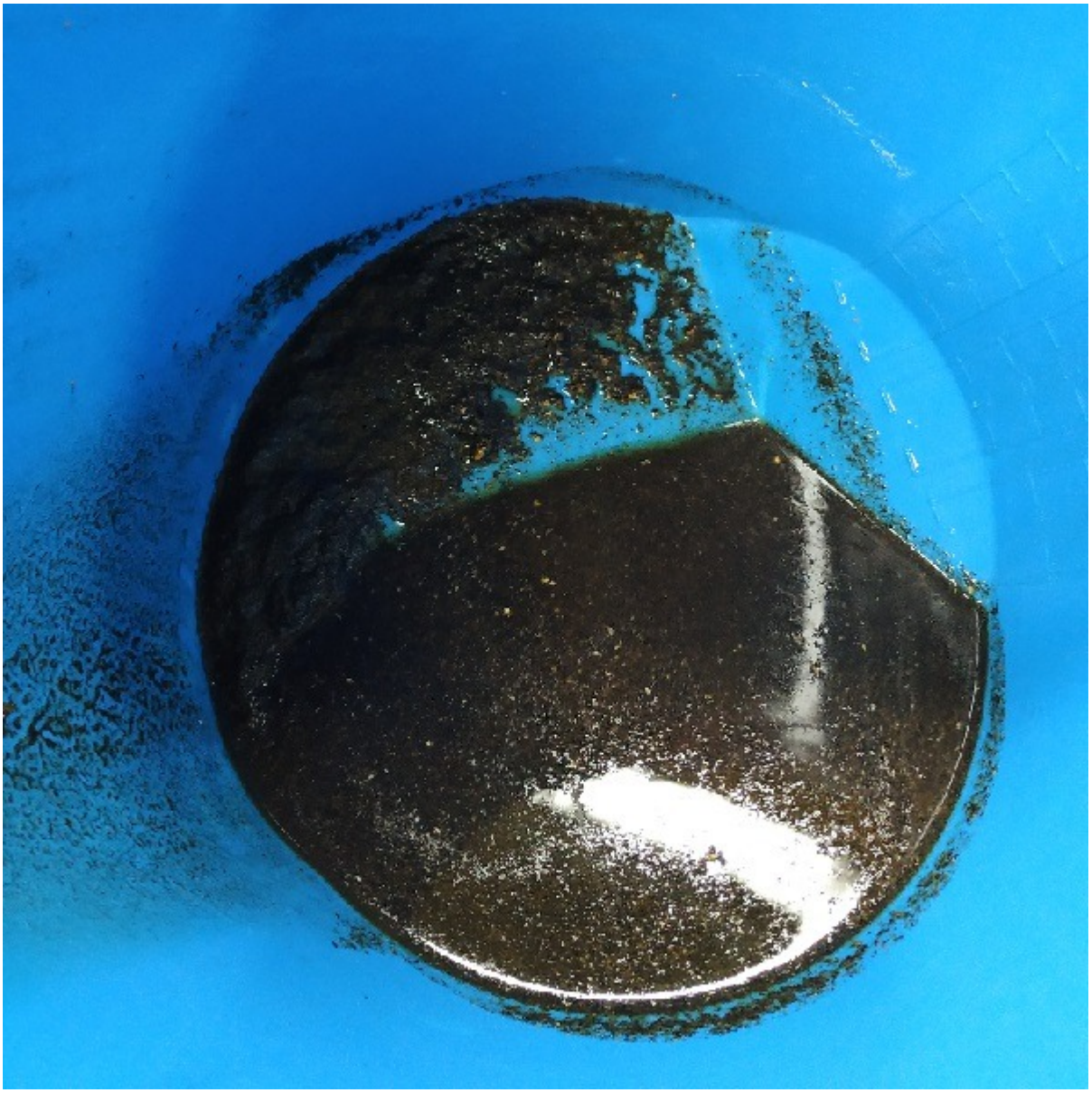
В качестве мешалки - белая PPR труба. Стоит копейки, легко моется и не жалко выкинуть.

- Далее все это добро залил в кег



- И поставил на брожение. На 3 дня в тепло. А далее в холодильник. Брожение в закрытом кеге.

- Остаток в ведре. Ну так конечно.... Без фильтрации



На этом собственно и всё... Через 3 дня после охлаждения весь квас был выпит. (фото к сожалению не сохранилось) Конечно многим не хватает в нем сахара или кислоты. Про это будет отдельный разговор.

Сироп:

Для сладости в квас добавляют сахарный сироп. На стадии брожения в зерновой квас конечно нет смысла его добавлять..... Будет совершенно лишний алкоголь. Сироп нужно добавлять в готовый квас по вкусу.

Сахарный сироп готовится просто....

Нагреваем воду до кипения и постепенно в неё сыпем сахар постоянно мешая. Кипятить нужно 30-40 минут, постоянно снимая пену. на 10л сиропа 5.1л воды и 8.5 кг сахара.

Лакты - наше всё

Конечно же квас без лактобактерий не будет полноценным. Можно их ловить из воздуха и.т.д. Использовать закваски с ржаной муки.... Но если вы дорожите своим здоровьем и здоровьем близких - лучше использовать чистые или смиксованные лактобактерии. Их добавляют вместе с дрожжами.

Вот несколько примеров.

- WILDBREW™ SOUR PITCH Lallemand - чистая культура **Lactobacillus plantarum** с высоким содержанием. (жизнеспособные бактерии > 100 миллиардов КОЕ / г) дозировка 5г на 100л кваса при просто внесении.

Можно найти в магазинах для сыроделов, но там содержание живых клеток на 1 грамм ниже пропорционально цене.

- Бифилакт-Д 10-12 млрд КОЕ/г
- Лактобактерин (используют лактобактерин из смеси штаммов: L.plantarum, L.brevis) Обычно в одной дозе сухого лактобактерина (1 г) содержится около 10 млрд. живых клеток молочнокислых бактерий
- И ацидофильную палочку. (Её можно добыть из ацидофилина, купив его в магазине.)

Все перечисленные выше бактерии дают самый лучший вкус в квасе при температуре свыше 30 градусов, за 1-2 дня. Использовать их нужно в дозировке указанной производителем.

UPD -1. Чтобы не было проблем с дозировкой дрожжей и лактобактерий - рекомендуется приготовить закваску.

Возьмем к примеру Лактобактерин. Во флакон, содержащий 1 дозу сухого лактобактерина, добавляют 10 мл воды с температурой 38—40 0С и выдерживают 10 мин для набухания клеток молочнокислых бактерий.

Водную суспензию лактобактерина вносят в пивное (без хмеля) или квасное 3-5% сусло 0.5л , тщательно перемешивают и оставляют на 4—5 ч при температуре 33—35 0С для активации молочнокислых бактерий.

Через 4-5 часов к уже начинающему закисать суслу добавляют 1г **регидрированных** дрожжей. Активно перемешивают до получения однородной массы и оставляют для брожения. Совместное брожение дрожжей и молочнокислых бактерий продолжается примерно 6 ч при температуре 33-35 0С

Далее закваску можно обновлять, доливать в неё сусло для дальнейшего размножения и подкармливать.

Все это происходит без мешалки!!!

2л такой закваски хватит для уверенного сбраживание 100л кваса.

P.S. Вполне возможно в будущем информация будет дополняться по мере ее накопления, или в зависимости от появившихся вопросов. Обсудить и задать вопросы можно в чате

https://t.me/brewerschat

Всем мира и добра!!!

Alex Black