Техническое обслуживание использованного ствола

Использованные бочки также необходимо надлежащим образом хранить и обслуживать; однако, поскольку ранее в них содержалось пиво или другая жидкость, рекомендуется использовать другую программу технического обслуживания.

Если использованные бочки предполагается хранить пустыми, промойте их несколько раз чистой водой и слейте воду. Если оставить бочонок пустым, древесина со временем высохнет и сморщится, и поэтому при переливании в него пива потребуется снова набухнуть. Эффективной альтернативой является заполнение и хранение бочек серно-лимонным раствором для выдержки. Такое решение для выдержки способствует санитарной обработке, сохраняет бочки набухшими и сладко пахнущими. Не рекомендуется использовать для новых бочек, бочек менее чем годовалой выдержки или бочек, в которых ранее хранились спиртные напитки, такие как бурбон, поскольку при этом теряются ценные дубовые или другие ароматы.

Выдерживающий раствор готовят, используя 1 ч.л. лимонной кислоты и 1,5 ч.л. метабисульфита калия на каждый галлон (4 л) объема бочки. Растворите их в одном литре горячей воды. Наполните бочку на две трети водой, добавьте удерживающий раствор, долейте в бочку прохладной воды и закройте бочку пробкой. Раз в месяц доливайте в бочку раствор для выдержки, чтобы заменить потерянный раствор. Бочку можно хранить бесконечно долго без риска порчи. Во время хранения поворачивайте бочку на 45° в любом направлении каждый раз, когда доливаете воду, чтобы сохранить пропитку в области затычки. Это предотвратит высыхание места укуса и защитит его от размножения вредных организмов. Серно-лимонная кислота, удерживающая раствор, протравит бетонный пол. Чтобы предотвратить это, промойте пол водой.

Использованные бочки не требуют специальной подготовки, кроме простой промывки водой, при желании, при немедленной выгрузке и заливке пива. Если бочка хранилась с раствором для выдержки, слейте воду из бочки и тщательно промойте ее чистой водой, прежде чем переливать в нее пиво.

Техническое обслуживание новой бочки

Чтобы свести к минимуму техническое обслуживание, подождите с покупкой новых бочек до тех пор, пока вы не будете готовы их использовать. В противном случае храните пустые бочки в прохладном и влажном помещении при температуре 55 °F (13 °C) и влажности 65-75 процентов, соответственно, вдали от сырости, чтобы свести к минимуму усадку.

Защитите пустые бочки от порчи микроорганизмами, сжигая серу внутри бочек, чтобы заменить воздух газообразным диоксидом серы (SO2). Бочки могут храниться пустыми в течение неопределенного периода времени, если их должным образом обработать серой. Раз в месяц осторожно обнюхивайте внутреннюю часть каждой бочки, чтобы определить, присутствует ли еще какой-либо газ SO2. При обнаружении просто замените пробку; в противном случае сожгите больше серы. Обязательно работайте в хорошо проветриваемом помещении и избегайте вдыхания газа SO2.

Для этой цели можно использовать “серную пробку” для сжигания серных палочек или дисков. Это устройство, которое можно найти в большинстве винодельческих магазинов, используется для удержания горящей серы и предотвращения попадания сернистых отложений в бочку. Отложения, оставшиеся в бочке, будут взаимодействовать с пивом во время выдержки, вызывая образование сероводорода (H2S).

Чтобы подготовить пустую бочку к хранению, тщательно промойте внутреннюю часть водой и дайте ей полностью стечь. В трюме не должно оставаться скоплений воды; в противном случае это приведет к гидратации газообразного диоксида серы и образованию сернистой кислоты.

Зажгите кусочек серной палочки и положите ее в металлический контейнер на дне серной банки. Если вы используете серный диск, наденьте его на крючок над металлическим контейнером и подожгите. Вставьте насадку для сжигания серы в бочку и вставьте деревянную пробку в отверстие. Сера полностью сгорит за несколько минут, чтобы наполнить бочку газом. Извлеките серную пробку и быстро вставьте деревянную пробку, чтобы предотвратить утечку газа.

Не пытайтесь дезинфицировать таким образом использованную бочку из-под бурбона. Пары алкоголя и открытое пламя - плохое сочетание.

Бочковые “Жучки”

С дубовыми бочками могут возникнуть проблемы с санитарией. Пенициллиевая плесень — сине-зеленый гриб — является наиболее распространенной проблемой порчи, и ее может быть очень трудно искоренить. Как правило, он прорастает через стыки или вокруг отверстия для затычки в бочках, которые не были должным образом набухли. “Обычные подозреваемые” также могут обитать в древесине в бочке. К ним относятся Acetobacter (особенно в бочках, которые не доливаются регулярно), Brettanomyces (которые могут питаться сахарами древесной целлюлозы в новых бочках), Lactobacillis и Pediococcus.

Для лечения любой из вышеперечисленных проблем с порчей приготовьте щелочной раствор, растворив карбонат натрия или перкарбонат натрия в воде из расчета 1 ч.л. на галлон (или используйте 1 г/л) при легкой порче или максимум до 3 ч.л. при более серьезных проблемах. Наполните бочку водой на две трети, добавьте раствор в бочку, а затем долейте воды.

Дайте бочке пропитаться в течение ночи, опорожните ее и нейтрализуйте все оставшиеся щелочные вещества с помощью раствора лимонной кислоты. Приготовьте раствор лимонной кислоты, растворив порошок лимонной кислоты в одном галлоне воды. Используйте по 1 ч.л. порошка на каждый галлон объема бочки. Например, растворите 15 ч.л. для 15-галлонной (57 л) бочки.

Вооружившись этими приемами, вы сможете “выкатывать бочку” всякий раз, когда захотите состарить пиво на дровах.