

## Технологический порядок затирания солода на автоматике Хелпер Wi-Fi.

1. Готовим промывочную воду температурой 72°C объемом равном суммарному количеству солода и зерна, умноженному на два. Рис.1.

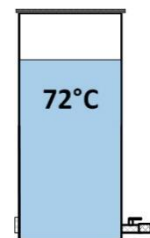


Рис. 1. Вода для промывки

2. Затираем солод на 63°C 120 минут в ПВК с объемом залитой воды равном количеству солода и зерна, умноженному на четыре.

3. Промываем солод и зерно, по завершению затирания.

а. Сливаем часть сусла в объеме равном количеству всего солода и зерна умноженного на два. Допустим мешок солода 25 кг, промывочной воды  $25 \times 2 = 50$  литров. Рис. 2

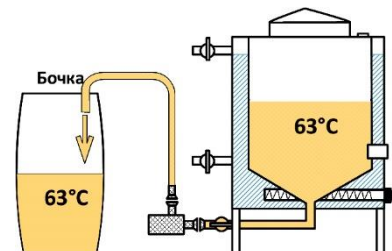


Рис.2. Первый слив.

б. Заливаем в ПВК чистой воды, подготовленной нами и подогретой до 72°C для промывки. Рис.3.

с. Выдерживаем паузу 30 минут при температуре 72°C.

д. Остужаем содержимое ПВК до 63°C.

е. Сливаем остывшее до 63°C сусло в бочку с суслом первого слива или в новую бочку. Как на рис.2.

4. Вычерпываем оставшееся содержимое ПВК – брux в фильтр-чан и оставляем на ночь. Рис. 4. Фильтр-чан — это Куб с фальшь дном.

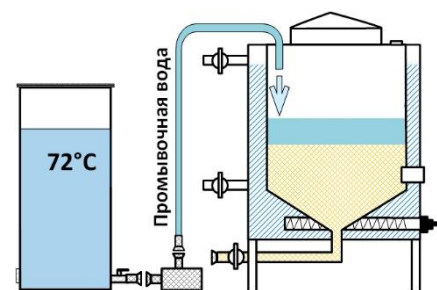


Рис.3. Залив промывочной воды.

5. Ополаскиваем ПВК, убирая оставшийся на стенках брux.

6. Перекачиваем сусло из бочки назад в ПВК и охлаждаем до 25°C.

7. Охладив сусло до 25°C засыпаем дрожжи, ставим гидрозатвор и оставляем бродить.

8. На следующее утро из фильтр-чана сливаем стёкшее сусло и доливаем в ПВК в забродившую брагу.

**Примечание:** В связи с разнообразием рецептов по количеству солода и зерна в заторе, состав температурных пауз не рассматривался.

### Использование мешалки в процессе затирания солода.

1. На начальном этапе разогрева воды, когда солод и зерно еще не вносились в ПВК, мешалка работает в режиме 0,5 мин перемешивание, 3 мин пауза.

2. На этапе засыпи солода и зерна мешалка работает постоянно.

3. В процессе затирания мешалка работает в режиме 0,5 мин перемешивание 1 мин (или 0,5 мин) пауза.

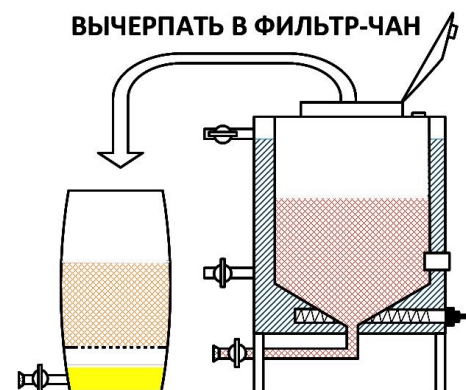


Рис. 4. Удалить брux.

Результат затирания 25 кг курского солода по выше приведенной методике.

- Объем чистого сусла без дробины – 140 литров.
- Количество сахара – 12%

Про автоматiku Хелпер Wi-Fi читайте на Злачном форуме - [Злачный форум](#)