

ВИСКАРНЫЙ ПОРЯДОК ВИНОКУРА

Термин, который я употребил в заголовке чаще всего используют пивовары. Однако процесс получения солодового дистиллята, от затирания до постановки на брожение, достаточно трудоёмок и так же, как и в пивоварении насыщен разнообразными этапами на пути к цели.

Чтобы пройти этот путь нам понадобится, пароводяной котёл (ПВК) рис.1 и обыкновенный Куб с фальшь дном.

ПВК должен быть с мешалкой и автоматикой, позволяющей управлять перемешиванием затора в разных режимах.

Сам состав затора и нюансы температурных пауз я рассматривать не буду, так как это отдельная тема для другой статьи.

И так начинаем:

1. Готовим промывочную воду в объеме равном количеству засыпи умноженной на два. Допустим имеем мешок солода 25 кг, тогда промывочной воды нужно $25 \times 2 = 50$ литров, рис. 2. Весь этот объем воды заливаем в Куб и разогреваем до 72 градусов. Начать разогрев нужно таким образом, чтобы достижение температуры 72°C совпало с завершением затирания солода в ПВК на температуре 63°C.

2. Заливаем в ПВК воды в количестве равном объему засыпи умноженному на четыре. $25 \text{ кг} \times 4 = 100$ литров.

3. Разогреваем ПВК до температуры внесения засыпи и проходим температурные паузы включая паузу на 63°C. Её рекомендуется проходить в течении 90 – 120 минут. Рис. 3.

а. На этапе разогреве воды в ПВК, до внесения засыпи, включаем мешалку в режиме 0,5 минут перемешивает 3 минуты пауза.

б. При внесении в ПВК засыпи мешалка работает постоянно.

с. В процессе выдерживания температурных пауз мешалка работает 0,5 минут перемешивает, 1 - 3 минуты пауза. Длительность паузы зависит от густоты затора и мощности мешалки. Чем гуще затор, тем чаще мешалка должна включаться, предотвращая тем самым, слёживание на дне ПВК твердой фракции.

4. По завершению температурной паузы 63°C промываем солод, находящийся в ПВК.

Для этого:

а. Сливаем часть сусла рис. 4 в объеме равном количеству засыпи умноженной на два. $25 \times 2 = 50$ литров.

б. Перекачиваем из Куба, разогретую до 72°C, промывочную воду в ПВК рис. 5 и поддерживаем эту температуру в течении 20 – 30 минут с работающей мешалкой в режиме 0,5 минут перемешиваем 1 – 3 минуты пауза.

с. По завершению промывки охлаждаем содержимое ПВК до 63°C рис. 6 и перекачиваем сусло в бочку с суслом первого слива как на рис. 4

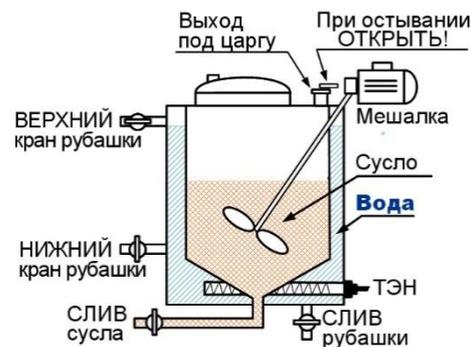


Рис.1. Пароводяной котёл (ПВК).

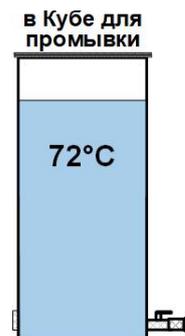


Рис.2. Куб с водой

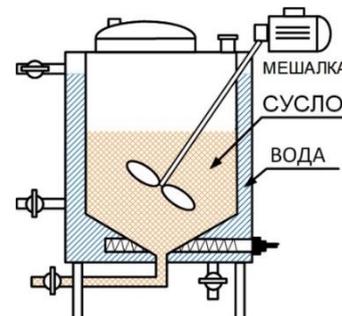


Рис.3. Затираем

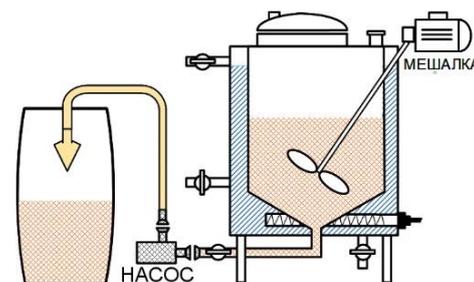


Рис.4. Первый слив.

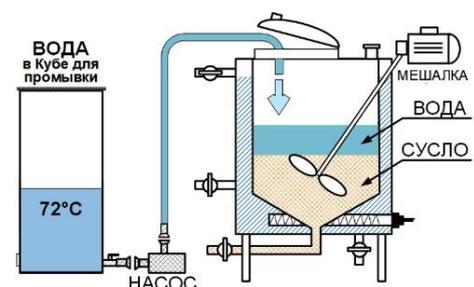


Рис.5. Заливаем воду.

5. Вычерпываем оставшееся содержимое ПВК – брux в фильтр-чан и оставляем на ночь, рис.
7. В нашем случаи фильтр-чан — это Куб с фальшь дном.
6. Ополаскиваем ПВК, убирая оставшийся на стенках брux.
7. Перекачиваем сусло из бочки назад в ПВК и охлаждаем все содержимое до 25°C рис. 6.
8. Охладив сусло до 25°C засыпаем дрожжи, ставим гидрозатвор и оставляем бродить.
9. На следующее утро, из фильтр-чана сливаем стёкшее за ночь сусло и доливаем в ПВК в забродившую брагу.

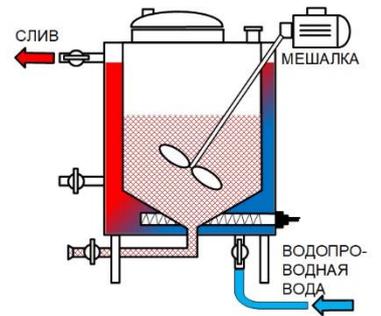


Рис.6. Охлаждаем.

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

////////////////////////////////////

Результат затирания, по выше приведенной методике, 25 кг курского солода:

- Объем чистого сусла без дробины – 140 литров.
- Количество сахара – 12%
- Процессы затирания и управление мешалкой выполняла автоматика Хелпер Wi-Fi.

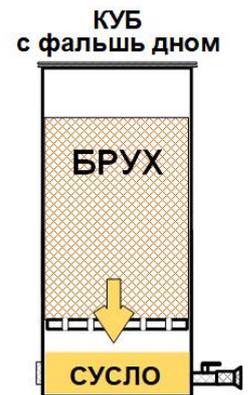


Рис.7. Удаляем брux.

С автоматикой винокура Хелпер Wi-Fi можно ознакомиться на [Злачном форуме](#) и задать интересующие вопросы.