

# Краткая инструкция использования пивоварни Braumeister

## 1. Программирование

При помощи панели управления Braumeister вводятся параметры температурных пауз в соответствии с рецептом пива. Процесс пивоварения начнется автоматически после указания всех параметров. Система контроля позволит пользователю следить за всеми процессами пивоварения.

## 2. Начальное размешивание

В пивоварню заливается приблизительно 23 литра воды и нагреваются до температуры 38°C (зависит от конкретного сорта пива).

## 3. Установка контейнера

Устанавливается емкость для солода с фильтром.

## 4. Добавление солода

После этого в емкость добавляется 4-5 кг солода (в соответствии с рецептом), фильтр фиксируется с помощью крышки и опорного захвата.

## 5. Затираание / пивоварение

Включается насос и крахмал начинает вымываться из солода с помощью воды и образующегося сусла.

4 этапа пивоварения запускаются в соответствии с заданной программой, например:

1й этап: белковая пауза при температуре 55°C — ~ 5 мин.

2й этап: мальтозная пауза при температуре 63°C — ~ 30 мин.

3й этап: осахаривание при температуре 72°C — ~ 20 мин.

4й этап: осахаривание при температуре 78°C — ~ 10 мин.

## 6. Очистка

По окончании всех четырех этапов вы услышите звуковой сигнал\*. Теперь можете приступить к процессу очистки, как мы уже упоминали раньше — он легкий и простой, нужно просто извлечь контейнер с солодом из пивоварни. Дайте постоять ему несколько минут над пивоварней, чтобы стекло оставшееся сусло, при желании вы можете пролить через нее воду, чтобы получить больший выход пива.

## 7. Варка хмеля

Получившееся сусло кипятят на протяжении 80 минут с открытой крышкой и добавив в него нужное количество хмеля. В кипящее сусло постепенно можно подливать воды взамен той, которая испарилась, или, если вы хотите получить продукт с оригинальной концентрацией, не добавлять воду. Об уровне заполнения пивоварни вы можете следить по специальному индикатору. По окончании процесса пивоварения вы услышите специальный звуковой сигнал.

## **8. Охлаждение сусла**

После кипячения сусла с хмелем необходимо понизить температуру брожения как можно быстрее до 15°C — 22°C с помощью охладителя сусла (опция).

## **9. Созревание / выдержка**

Окончательно, процедуру брожения проводят в бочке оригинальной конфигурации. Хорошо охлажденное и выдержанное пиво готово к употреблению сразу же после нескольких недель хранения в бутылках или в специальной бочке (аксессуар).