



ЛУЧШИЕ ПРАКТИКИ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАКИСЛЕНИЮ В СУСЛОВАРОЧНОМ КОТЛЕ



ЗАТИРАНИЕ

Стандартные условия процесса.

ФИЛЬРАЦИЯ СУСЛА

Стандартные условия процесса.

КИПЯЧЕНИЕ СУСЛА

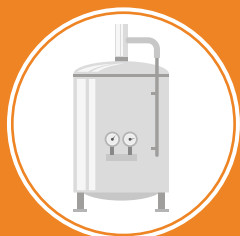
Пастеризуйте сусло, прокипятив его в течение 2 – 5 минут, для предотвращения заражения бактериями с поверхности солода. Не рекомендуется добавлять хмель перед внесением выбранного штамма бактерий.

КОРРЕКТИРОВКА pH СУСЛА

Доведите pH сусла до 4.2 – 4.5, добавив пищевую молочную или фосфорную кислоту, для подавления посторонней микрофлоры и улучшения пенообразования/пеностойкости.

КОРРЕКТИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ СУСЛА

Доведите температуру сусла до оптимального диапазона, свойственного определенному штамму бактерий. Wildbrew™ Sour Pitch: 30 – 40°C (86 – 104°F), показывающий лучшие результаты при температуре 35 – 38°C (95 – 100°F). Wildbrew™ Helveticus Pitch: 38 – 45°C (100 – 113°F).



ПРОДУВКА CO₂

Продуйте сусло углекислым газом для удаления остатка кислорода и создания подушки CO₂, чтобы предотвратить заражение аэробными микроорганизмами.

ЗАСЕЙТЕ ВЫБРАННЫЕ БАКТЕРИИ

Придерживайтесь нормы засева в 10 г/гл сусла при внесении Wildbrew Sour Pitch™ или WildBrew Helveticus Pitch™.



ЗАКИСЛЕНИЕ

Закисление завершится менее чем за 24 часа после засева, однако, лучшие органолептические свойства и кислотность будут достигнуты через 48 часов. Рекомендуется измерять уровень pH, общую титруемую кислотность и проводить оценку аромата в течение всего процесса закисления.

КИПЯЧЕНИЕ ЗАКИСЛЕННОГО СУСЛА

Кипячение обеспечит стерильность сусла и остановит процесс закисления. Добавьте хмель при необходимости.



СБРАЖИВАНИЕ СУСЛА

Перекачайте сусло в бродительную емкость и засейте подходящие дрожжи для брожения в стандартных/рекомендуемых условиях.