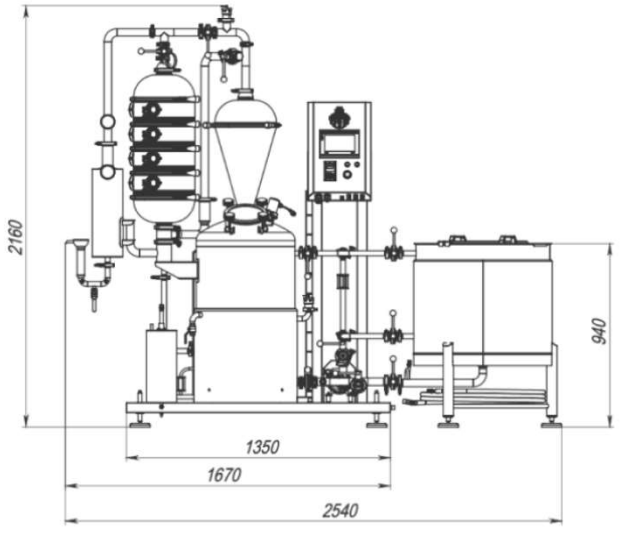
фабрика
ДОКТОР ГУБЕР

Профессиональные решения
для Вашего творчества

doctorguber.ru
info@doctorguber.ru
8-800-100-88-48

Мы предлагаем оборудование для приготовления напитков высокого качества в широком спектре, а также решения любых потребностей и проблем наших клиентов



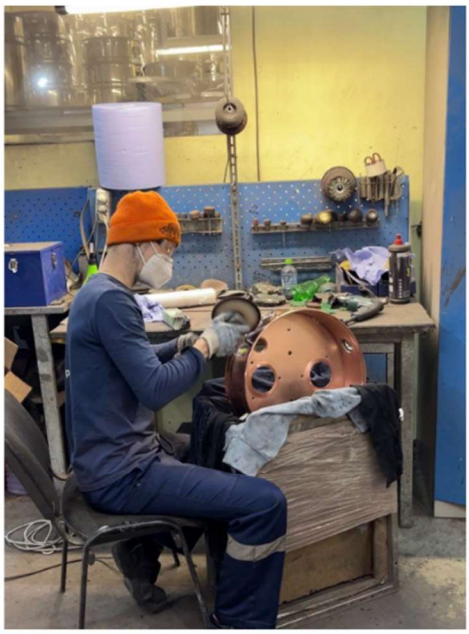
Оборудование для дистилляции, ректификации, мини пивоварни, сыроварни.
Тел. 8-800-100-88-48

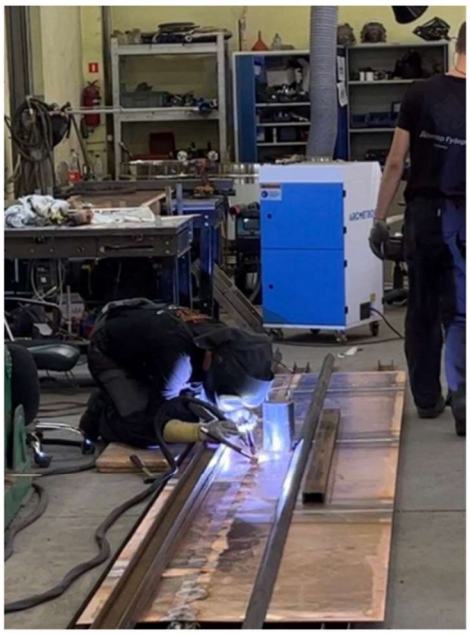
фабрика
ДОКТОР ГУБЕР
Профессиональные решения
для Вашего творчества

doctorguber.ru
info@doctorguber.ru
8-800-100-88-48

16 ЛЕТ НА РЫНКЕ

- Более 50 патентных изобретений
- Собственное производство г. Санкт-Петербург
- Собственное конструкторское бюро
- Тысячи довольных клиентов
- Квалифицированный персонал с профильным образованием





НАМ ДОВЕРЯЮТ:

TATSPIRTPROM

BELUGA GROUP

ВОДОЧНАЯ КОМПАНИЯ ДОЛГОВА
ВОДКА ХЛЕБНАЯ СЛЕЗА

ОЧАКОВО

Русский Стандарт

Оборудование для дистилляции, ректификации, мини пивоварни, сыроварни.
Тел. 8-800-100-88-48

doctorguber.ru
info@doctorguber.ru
8-800-100-88-48

Инструкция по приготовлению солодового затора на миниспиртзаводе «Симпл»

Затирание солода — это процесс приготовления сусла из дробленого солода, обеспечивающий активацию различных ферментов для расщепления белков, крахмалов и глюканов. Это один из самых важных и сложных процессов в домашнем винокурении и пивоварении, требующий постоянный контроль за температурами и временем выдержки температурных пауз. Миниспиртзавод «Симпл», оснащенный продвинутой автоматикой, может значительно облегчить эту задачу. Ниже вы найдете подробную инструкцию по приготовлению солодового затора на данном аппарате.

Ингредиенты:

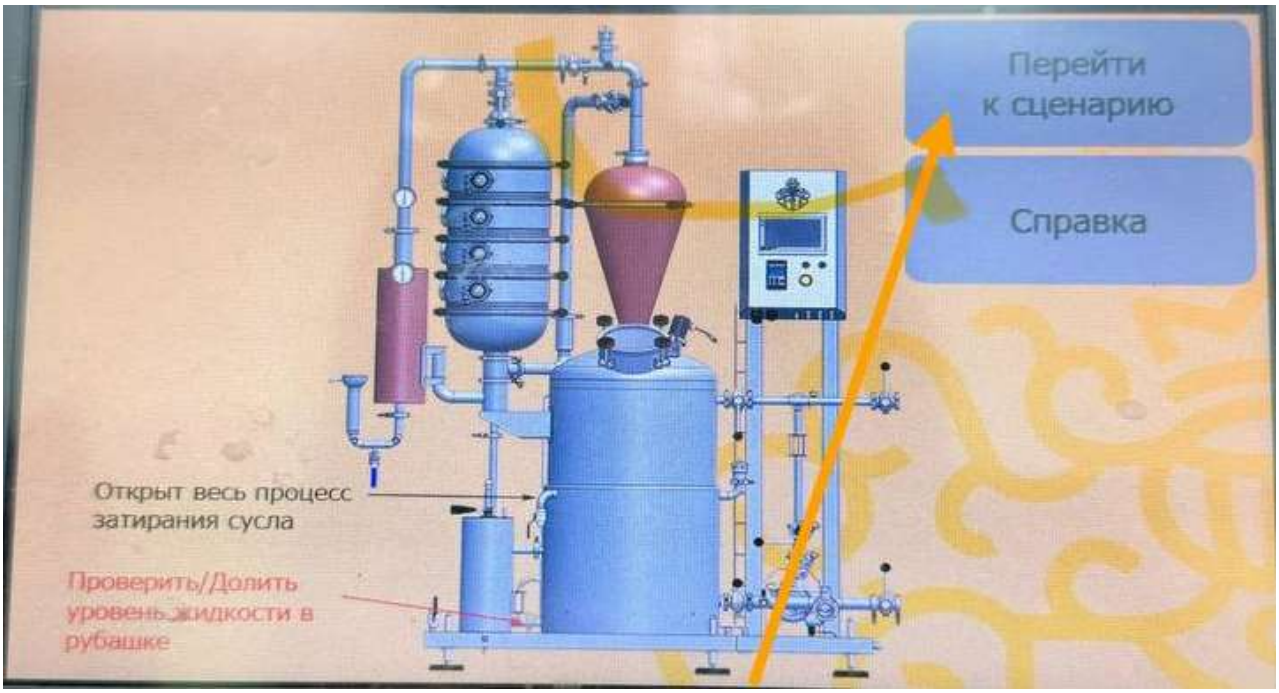
- Вода – 100 л;
- Солод ячменный пивоваренный Pilsner – 25 кг.

Гидромодуль 1:4

Шаг 1. Ознакомление с главным меню и сценариями

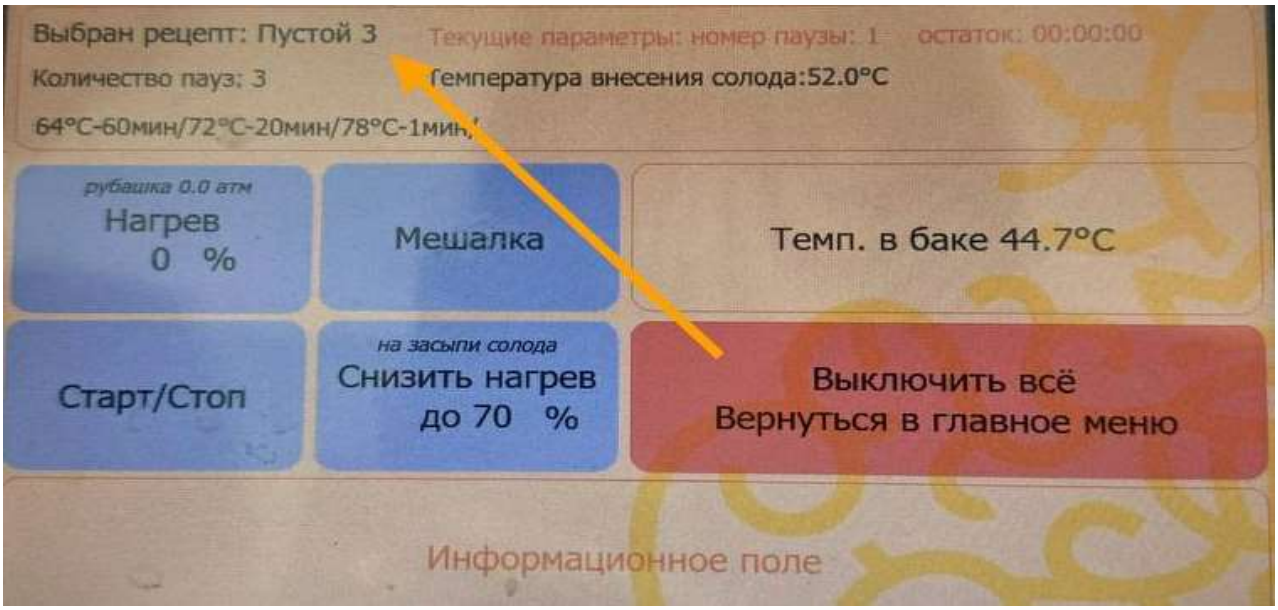
Первое, что мы видим при включении «Симпл» — это главное меню. Переходим в режим варки сусла.

Открывается окно со вспомогательной картинкой, где какой кран должен быть открыт или закрыт. Нажимаем на блоке управления на «Перейти к сценарию».

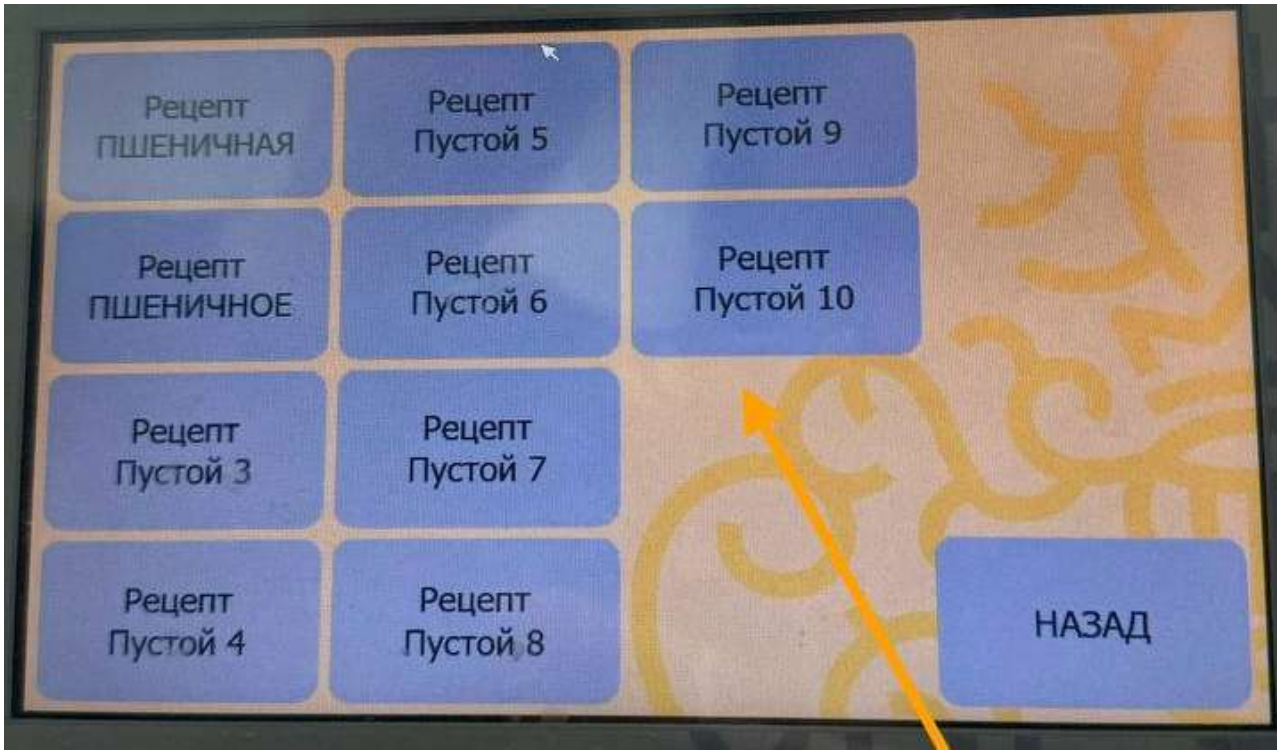


Перед нами открывается меню, где мы можем выбрать или добавить рецепт, где можно настроить под себя каждый рецепт, температуру и время выдержки температурной паузы.

Температурные паузы при приготовлении затора — это важный процесс, при котором происходит процесс осахаривания крахмала, то есть расщепление крахмалсодержащего сырья до простых сахаров под воздействием ферментов.

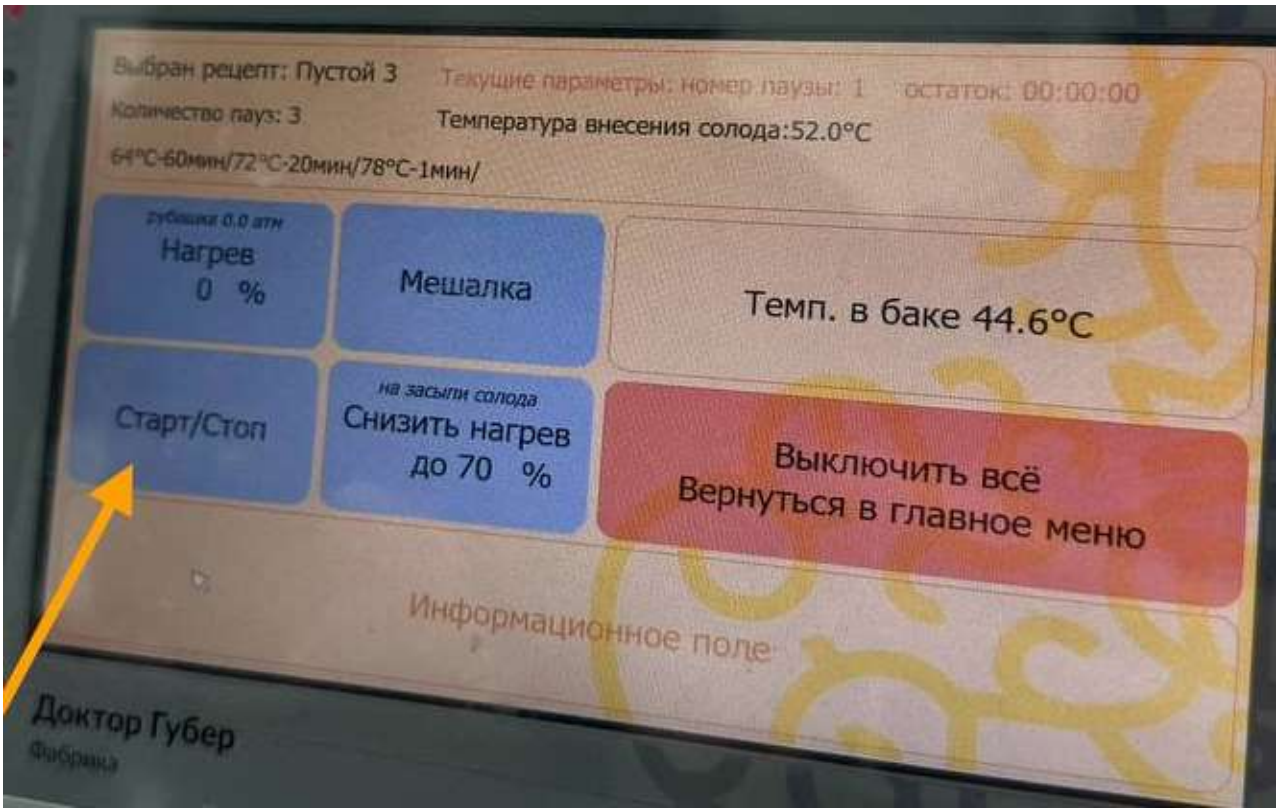


doctorguber.ru
info@doctorguber.ru
8-800-100-88-48

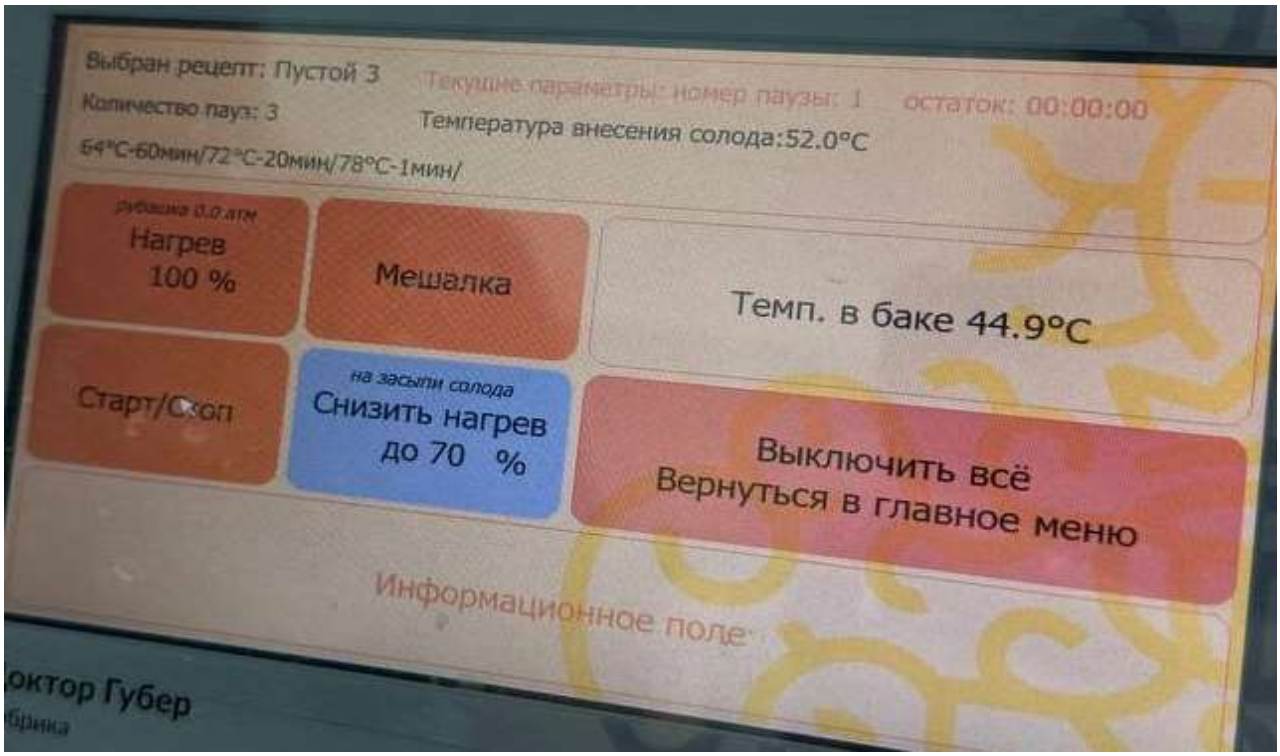


Выбираем из имеющихся или добавляем новый рецепт и включаем нагрев воды, которую предварительно залили в ПВК. Нажимает «Старт» и ждем нагрева воды до указанного показателя.

doctorguber.ru
info@doctorguber.ru
8-800-100-88-48

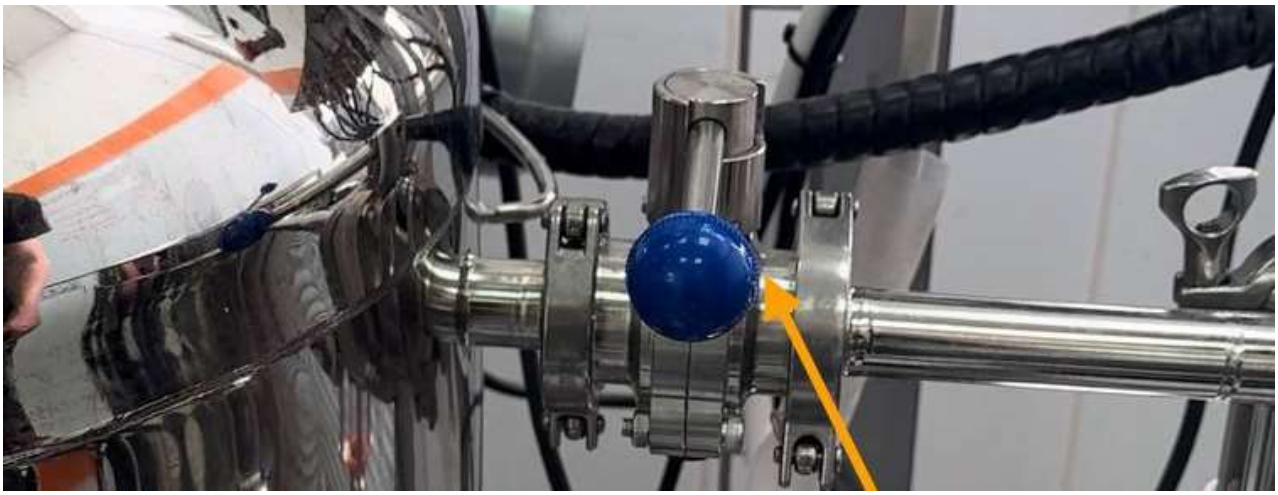


Начала работать мешалка, начался нагрев ПВК.



При приготовлении затора указанные краны должны быть закрыты!

doctorguber.ru
info@doctorguber.ru
8-800-100-88-48



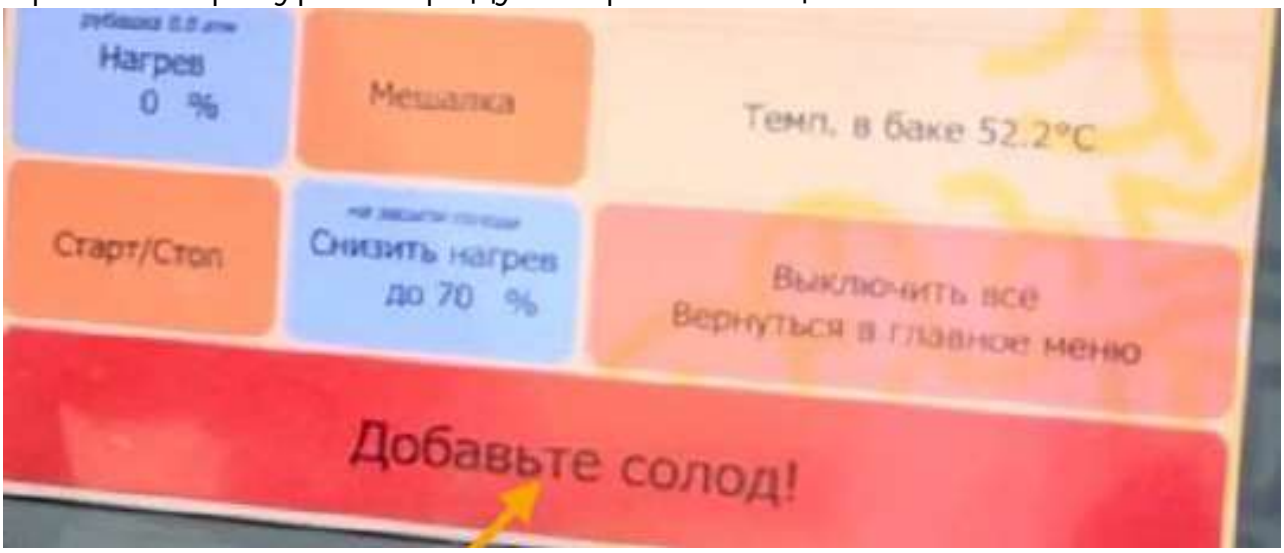
Шаг 2. Подготовка зернопродуктов

Пока идет нагрев, подготавливаем зернопродукты, а именно дробим ячменный солод до оптимального помола и нагреваем воду в отдельной емкости для промывания дробины, чтобы забрать максимальное количество сухих веществ. Промывка дробины осуществляется горячей водой в момент, когда дробина начинает оголяться.

Соотношение горячей воды составляет приблизительно 1 литр на 1 кг зернопродуктов, температура воды 78-80 ˚С.

Шаг 3. Приготовление затора

Если на экране появилось такое уведомление, значит, пора загружать дробленный солод. Засыпь солода осуществляется при температуре 52 градуса и работающей мешалке.



После внесения всего дробленного солода нажимаем на уведомление «Добавьте солод!». Начнется автоматический нагрев до первой температурной паузы и ее выдержка.

Температурные паузы, которые мы использовали:

- 64 ℃ – Мальтозная пауза – 45 мин;
- 72 ℃ – Осахаривание – 30 мин;
- 78 ℃ – Инактивация ферментных веществ или мэш аут – 5 мин.

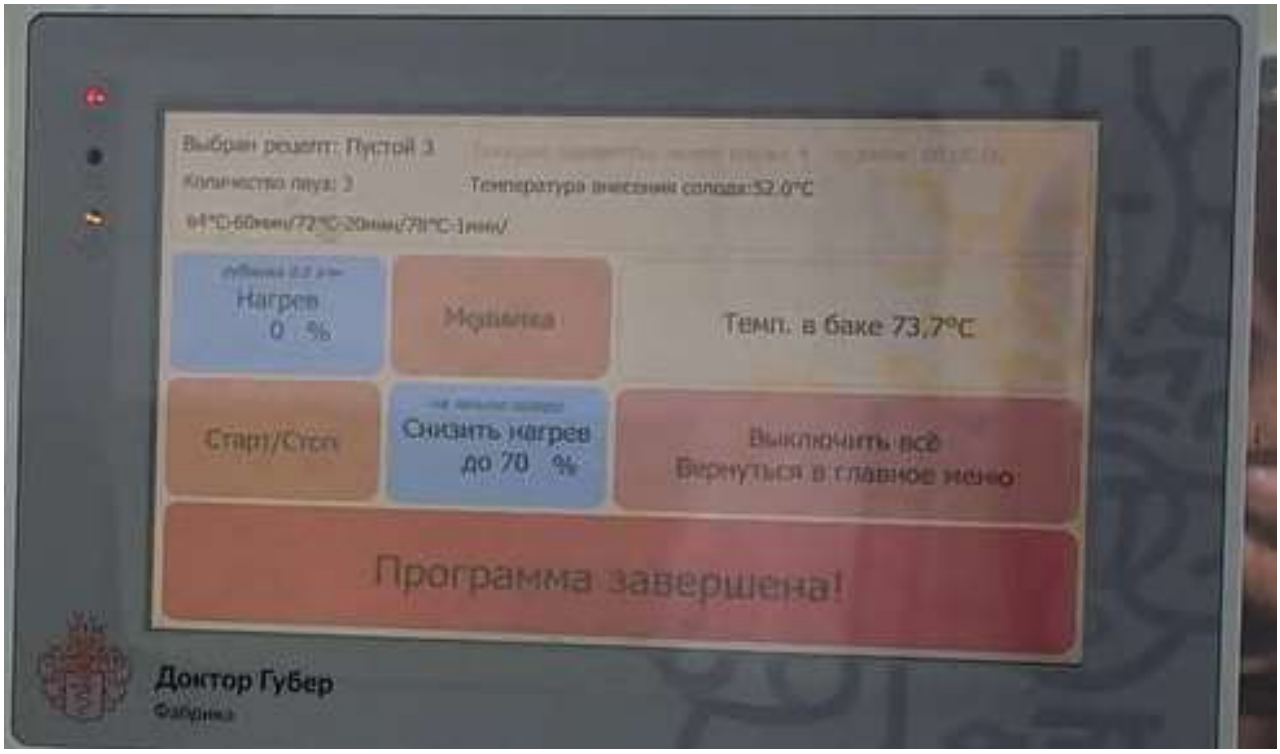
Шаг 4. Подготовка фильтр-чана

В конце процесса затирания подготавливаем фильтр-чан к фильтрации затора. Для этого заполняем подситовое пространство горячей водой и обязательно простукиваем лопаткой по ситу, чтобы избавиться от пузырьков воздуха.

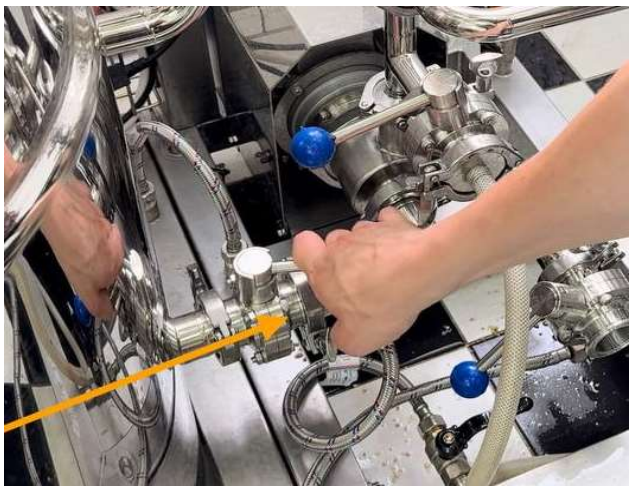
doctorguber.ru
info@doctorguber.ru
8-800-100-88-48

Затор готов! Переходим к следующему шагу.

Шаг 5. Фильтрация затора



Открываем нижеуказанные краны для подачи затора в фильтр-чан. Сначала открываем кран к фильтр-чану, после открываем кран подачи затора из ПВК на фильтрацию.

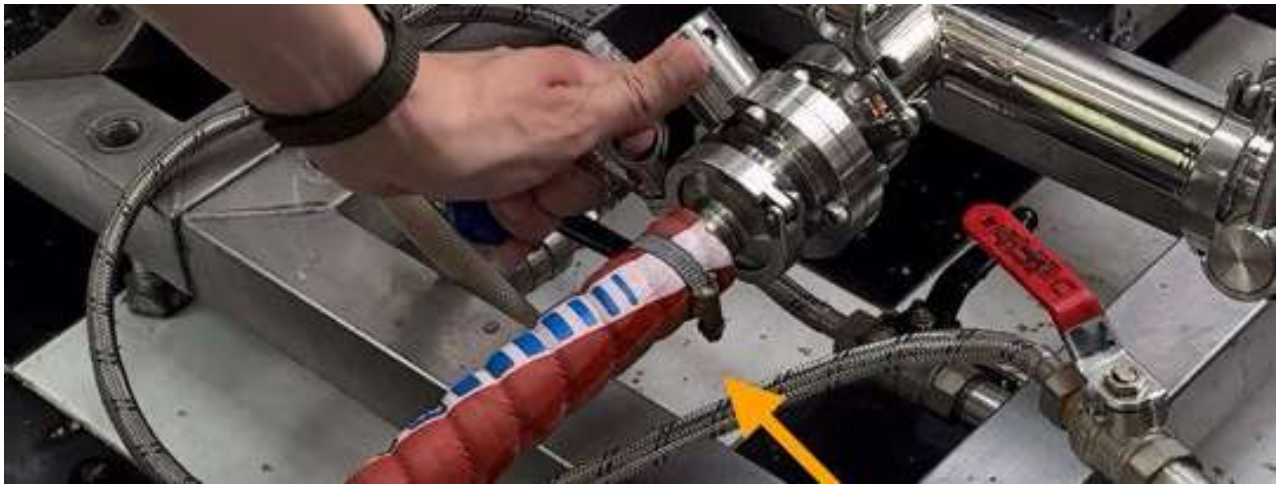


Включаем насос для перекачки затора в фильтр-чан. Мешалка при этом работает, чтобы крупные включения не оседали на дно и весь затор в полном объеме поступил в фильтр-чан.

doctorguber.ru
info@doctorguber.ru
8-800-100-88-48

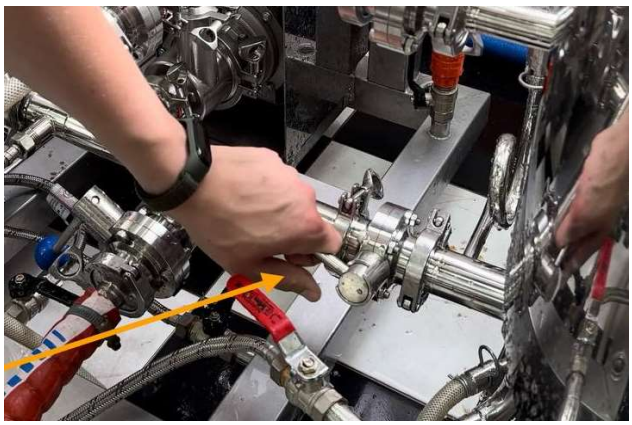
Ждем, пока перекачается весь затор.

Весь затор перекачался. Ждем 10 минут, пока образуется фильтрующая подушка, и в это время замываем ПВК. Для этого подключаем отдельный шланг на вывод. Кран в фильтр-чан закрыт! Промываем ПВК водой. Все, что вымывается, поступает в отвод.



doctorguber.ru
info@doctorguber.ru
8-800-100-88-48

Шаг 6. Осветление сусла



Включаем насос, чтобы сусло поработало на себя. При помощи насоса начинается циркуляция сусла через дробину. Сусло, циркулируя снизу вверх через слой дробины, вымывает все необходимые для брожения микроэлементы.

Спустя некоторое время закрываем нижеуказанный кран.

Открываем кран к ПВК, чтобы отфильтрованное сусло перекачалось из фильтр-чана.

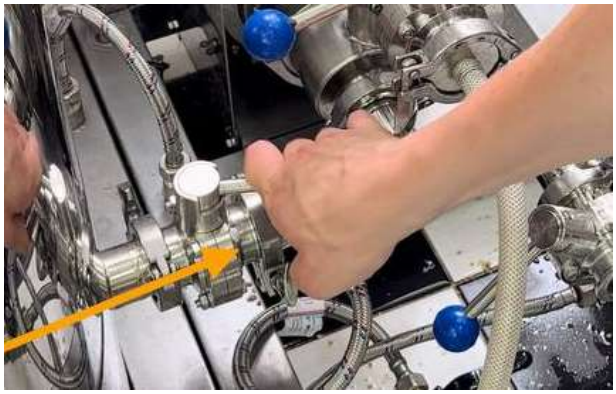
doctorguber.ru
info@doctorguber.ru
8-800-100-88-48

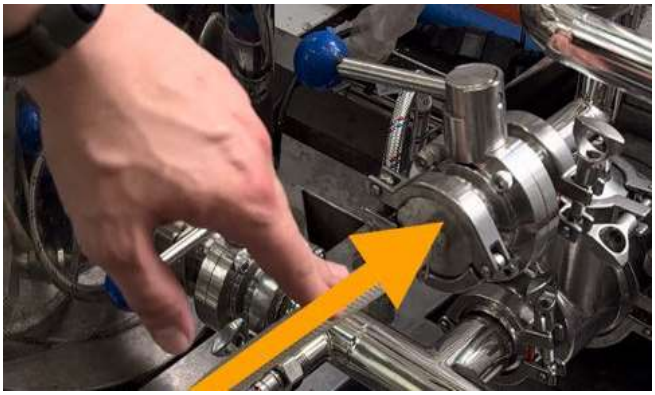
Шаг 7. Кипячение сусла

Включаем нагрев ПВК до 100 градусов. Это нужно для того, чтобы сусло простерилизовалось и брожение шло без каких-либо проблем. Когда все сусло перекачалось в ПВК, приступаем к следующему шагу.

Для этого закрываем все краны и открываем следующие.

Шаг 8. Охлаждение и подготовка сусла к брожению





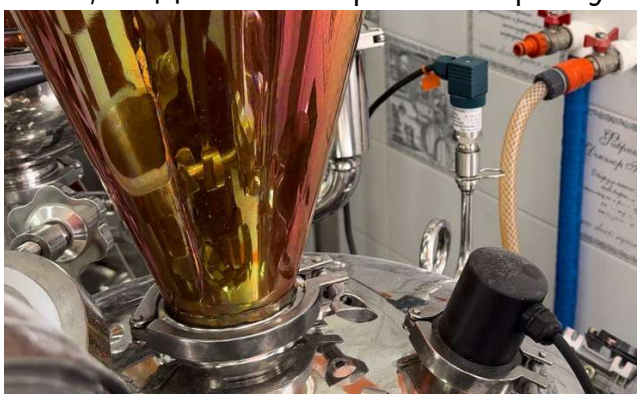
doctorguber.ru
info@doctorguber.ru
8-800-100-88-48

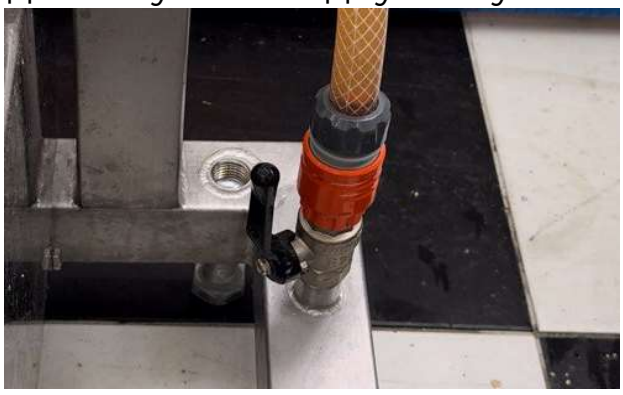
Нам необходимо охладить сусло примерно до 20 ℃ перед брожением. Устанавливаем и включаем пивной насос для охлаждения и перекачки сусла в ЦКТ для дальнейшего сбраживания.

Подключаем охлаждение сусла противотоком в нижней части фильтр-чана.

Ниже описывается принцип действия охлаждения противотоков.

Вся вода, которая используется для нагрева или охлаждения ПВК, подается из рамы. В раму вода поступает в одну точку.

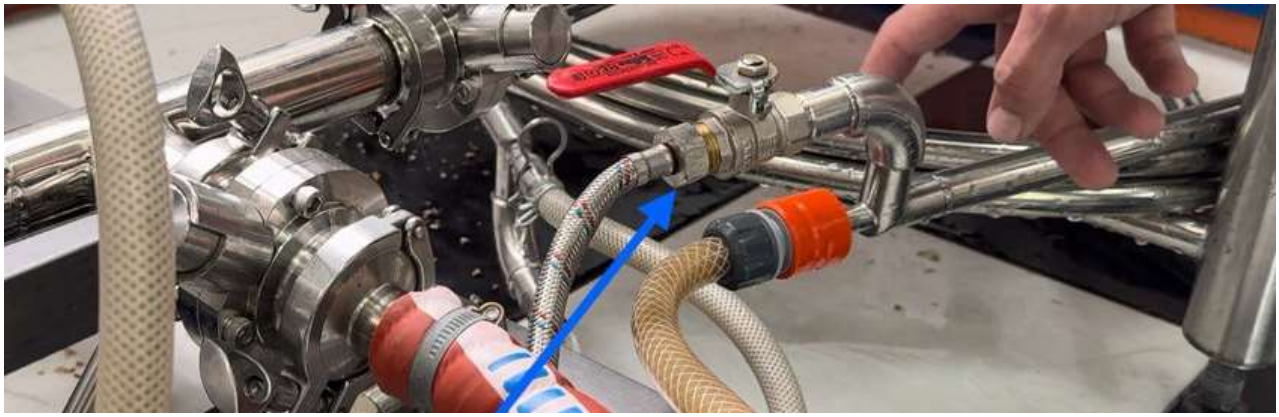




Сусло подается по шлангу (красная стрелка), из рамы вода (синяя стрелка) поступает в противоточном направлении к

doctorguber.ru
info@doctorguber.ru
8-800-100-88-48

суслу, тем самым охлаждая его (охлажденное сусло – оранжевая стрелка).



Перекачиваем сусло в ЦКТ и вносим винные дрожжи с дозировкой 10-20 грамм на 30 литров сусла, как в инструкции.

Оставляем отфильтрованное сусло бродить в ЦКТ.