



Доктор Губер

Фабрика

www.doctorguber.ru

Инструкция по применению солодового концентрата

Неохмеленный солодовый концентрат

Масса нетто: 14 кг

Массовая доля сухих веществ: 75.8 %

Состав: Солод, вода

Срок годности: 1 год со дня выработки

После вскрытия хранить в прохладном месте Условия хранения 10-25 градусов Цельсия

Назначение: солодовый концентрат предназначен для приготовления солодового сусла различной плотности путем его разбавления водой в расчетных пропорциях. Применяется для приготовления пива или дистиллятов.

Способ производства концентрата: концентрат изготавливается традиционным способом. Вначале проводят затирание для осахаривания солода. После чего полученный затор фильтруют и полученное чистое сусло отправляют на вакуум-выпарные установки, где его сгущают до концентрации сухих веществ 75-80%. Выпаривание под вакуумом позволяет полностью сохранить первоначальные характеристики сусла и не сказывается на его качестве. Полученное сусло с высоким содержанием сухих веществ удобно транспортируется и долго хранится.

Формула расчёта. В 1 килограмме концентрата содержится 0.758 килограмм экстракта. Для получения сусла с заданным значением начальной плотности (Z) необходимо приравнять плотность (Z) к содержанию сухих веществ в весе взятого концентрата (Y) и пересчитать его на 100% объема, откуда получим полный объем сусла (X). После чего из полного объема (X) вычтеть вес концентрата и получить значение необходимого количества воды для разбавления.

Пример:

Для получения сусла с начальной плотностью сусла 10,5% (Z) из 1 кг концентрат с содержанием сухих веществ 75.8, потребуется:

$Y = 1 * 0.758 = 0.758$ кг сухих веществ.

10.5% - 0.758 кг

100% - X

$X = 100 * 0.758 / 10.5 = 7.3$ литров общий объем сусла.

Далее переводим вес концентрата через плотность на объем. Плотность концентрата 1.3 7.3 (общий объем сусла) - (1 (вес концентрата) / 1.3 (плотность)) = 6,5 литров воды.

Пример приготовления пива средней плотности из целой канистры 14 кг

Для приготовления пива с начальной плотностью сусла 11% на канистру экстракта 14 килограмм, следует добавить 90 литров чистой воды, после чего сусло кипятят с хмелем до плотности в 11%. Полученное сусло охлаждают до температуры сбраживания и добавляют дрожжи Fermentis согласно рецептуре и выбранному стилю пива.



Доктор Губер

Фабрика

www.doctorguber.ru

Пример приготовления солодового виски из целой канистры 15 кг

Для приготовления зернового дистиллята к канистре 14 килограмм добавляют 31 литр чистой теплой воды для получения суслу с начальной плотностью 25%. Внести 30 грамм дрожжей Зимасил или 25 грамм дрожжей Fermentis (для виски или зерновых заторов). После окончания брожения провести отгонку браги на спирт сырец, затем провести дробную дистилляцию.

Важно! *На поверхности солода всегда присутствуют различные микроорганизмы, в том числе молочнокислые. Данный концентрат производится традиционным затирием солода с последующей концентрацией экстракта в вакуум-выпарной установке при температуре всего 60 градусов. Этой температуры недостаточно для инактивации всех термофильных микроорганизмов. В концентрате они себя никак не проявляют из-за высокого содержания сахаров, и при сбраживании тоже никак себя не покажут, дрожжи подавляют их действие. После сбраживания есть вероятность их пробуждения. Поэтому, если вы перегоняете в короткий срок после сбраживания, то кипятить нет необходимости. А если вы знаете, что перегонка может затянуться, на несколько недель после окончания сбраживания, то кипячение желательно делать, чтобы гарантировать результат. Но в этом случае вы должны быть уверены и в стерильности ваших ёмкостей, лопаток, которыми вы перемешиваете, воде, которой разбавляете и т.д.*

Из 1 канистры 14 килограмм можно получить до 10 литров готового продукта крепостью 40% об.

Желаем всем стабильных продуктов высокого качества!

***С уважением,
Фабрика Доктор Губер***