

Инструкция по эксплуатации сушварочного котла

Парогенератор вывести на рабочий режим. В бак до половины рабочего объема залить горячую воду температурой 48-50 градусов (или сделать её такой с помощью работающего парогенератора. Рабочий объём бака - 21 литр, 9 литров остаются под поступающий из парогенератора пар. Соотношение воды и крупы берётся 1:4 (на 1 килограмм сухой засыпи - 4 литра воды). При термопаузах барботёр необходимо извлечь - это облегчит перемешивание и исключит возможность засора.

Одномоментно в воду высыпать всю крупу (муку). Энергично, но коротко перемешать смесь при помощи деревянного весла, а лучше – дрелью и миксером для краски. Через 5 минут помешать еще раз, оставить на 15 минут без повышения температуры, пар поставить на минимум. Смесь должна быть жидкой, т.е. не настолько густой, чтобы получилась прямая факелизация (сквозной выход пара через кашу, а то нагрев будет неэффективным), иначе – добавить воды. При выходе на факелизацию прямо в створ факела влить литр-другой воды и помешивать. Если факелизация массовая – на поверхность каши аккуратно налить 2-4 см воды, она эффективно улавливает пар и забирает энергию.

Поднять температуру до 60 градусов и выдержать 15 минут.

Включить пар на полную, довести до кипения и варить от 15 минут (мука) до 2-х часов (дроблёнка). При температуре 74 градуса можно добавить 5-10% солода, чтобы разжижить затор.

Охладить. При достижении температуры верхнего слоя 65-70 градусов добавить солод. При объединении с солодом температура начнёт усредняться. Следует понимать, что кратковременный перегрев на пару-тройку минут до 70 градусов ферменты выдерживают. Смесь сверху станет жидкой. Помешивать вглубь и контролировать температуру. При достижении температуры всего объема 63 (+/-2) градуса закрыть крышку и накрыть бак толстым одеялом или любым подручным материалом. Оставить на два-четыре часа. Первые два часа - раз в полчаса помешивать.

После осахаривания снизить температуру до 25-30 градусов, добавить дрожжей (на 4кг зерна достаточно 11г сухих дрожжей или 60г прессованных).

Дистилляция (перегонка затора)

Первая дистилляция делается максимально быстро, хвост и голова не отбираются. Обычная ошибка "сахаровиков", попробовавших гнать зерновую, - прекращение отбора при 30-20% по спиртомеру. Отбирать надо до 3-5% в струе!!! При последующей дробной перегонке отбираются головы и хвосты, суммарно по всем погонам 10+10% (т.е. если всего две повторных дистилляции, то в каждой 5% голов и 5% хвостов).

Рецепты

Вид зерна на солод для максимального КПД не должен совпадать с основным сырьем (тут вопрос только в нескольких процентах увеличения выхода продукта, это требование совершенно не обязательно).

Водка ржаная для употребления без бочки

Для солода - пшеница; основа - мука, крупа или дроблёнка ржаная + ~20% ячменной крупы. Лучше две повторных дистилляции. С тщательным отбором голов и хвостов.

Бурбон

Для солода пшеница или рожь; основа 2/3 – кукурузная крупа. Две повторных дистилляции. Можно и одну повторно. При третьей органолептика может чуть теряться – хотя кому как.

1. Кукуруза (в виде крупы или самостоятельно дроблёная из цельного зерна) - 70%; солод сухой пивоваренный (Российский ячменный светлый, или российский пшеничный светлый, или российский ржаной светлый. Либо Пильсен, Мюнхенский, Венский, Пэйль Эль, импортные пшеничный светлый, ржаной светлый) - 30%.
2. Кукуруза 85%; зерно на зелёный солод - 15% (зерно на зелёный солод может быть в виде пшеницы, ржи, ячменя, овса и проч.).
3. Кукуруза - 80%; диафарин - 20%.
4. Кукуруза - 51%; рожь - 24% (в виде крупы или муки, лучше обойной); солод пивоваренный ячменный или пшеничный с цветностью до 15 ед.цв. - 25%.
5. Кукуруза - 51%; рожь - 12%; ячмень 12%; солод пивоваренный пшеничный - 25%.
6. Кукуруза - 51%; пшеница - 24%; солод пивоваренный ржаной - 25%.
7. Кукуруза - 51%; ячмень - 24%; солод пивоваренный пшеничный - 25%.

Если будем делать сусло только из солода, то варить смесь не надо!

Достаточно нагреть до 63 (+/-2) градусов, оставить на 3 часа для осахаривания, охладить до 25-30 градусов и внести дрожжи.

Виски без копчения ("ирландский стиль")

100% засыпи - это сухой пивоваренный солод (типа Пильсен, Венский с добавкой до 20% Мюнхенского, или 10% Мюнхенского и 10% Карамельного, или 10% Меланоидинового и 10% Ржаного) – в общем, это уже игра вкусов, всё на ваше усмотрение.

Производитель: ООО Термосфера.

Адрес: Мос.обл, г.Балашиха, ул.Звездная, д.7

Тел: 8 (495) 517-01-62