

II. Fermentacja.

Wymagania wyposażenia.

- kadz. obojowa poj. ok. 112 hl
- chłodnica płytowa o wydajn. 70 hl/h
- kadz. fermentacyjna o poj. 70 hl
- tanki klarujące o poj. 120 hl
- kadz. drożdżowe szt. 4

1. Przygotowanie brzoeczki.

Brzoeczki z miodu wareskiego wybija się do kadzi obojowej. Następnym razem chłodzi się do temperatury nastawienia 14-15°C i kieruje do kadzi fermentacyjnej.

2. Fermentacja główna.

Do spływającej brzoeczki o temp. 14-15°C zainicjuje się drożdże górnej fermentacji w postaci gęstwy drożdżowej w ilości ok. 250 ml/l hl brzoeczki.

Pianę powstałą w pierwszym dniu fermentacji należy zebrać i wyrzucić w trzecim dniu fermentacji na powietrze. Na powierzchni fermentującego płynu zbierają się drożdże, które należy zebrać do kadzi drożdżowych.

Zebrań drożdże stangwią drożdże nastawne, należy je przemyć i przechowywać w temp. 0-4°C.

Do brzoeczki należy zasawać jedynie drożdże czyste, zbadane w laboratorium.

W czasie trwania fermentacji należy dwa razy dziennie kontrolować temp. fermentacji oraz ubytek ekstraktu /stopień odfermentowania/. Fermentacja burzliwa powinna zakończyć się w ciągu 5 dni, a zawartość ekstraktu powinna spaść z 7,7% do ok. 5,1%.

W czasie fermentacji, a co za tym idzie - wysokości odfermentowania, tj. zawartości ekstraktu w piwie po fermentacji, należy ustalać proporcje miodu do ostatecznego stopnia odfermentowania brzoeczki, oznaczane go w laboratorium.

3. Klarowanie piwa.

Po zakończeniu fermentacji i zebraniu drożdży piwo przetacza się pompą do mytych tanków klarujących, do których uprzednio dodano sporządzonego roztworu karaku w ilości 1,5 g/hl piwa i niewielką ilość krążków piwa po 1 dniu fermentacji.

Dodatek krążków piwanych ma za zadanie dostarczyć piwu przed leżakowaniem zdrowych, silnie fermentujących drożdży.

Do klarowania szkło piwo przetacza się filtrowanym powietrzem do uprzednio umytych i zdezynfekowanych systemów.

Przetoczono piwo powinno posiadać 1,5% ekstraktu do przefermentowania w butelkach podczas leżakowania. Z ekstraktu tego otrzymuje się ok. 0,7% CO₂ w piwie. Piwo gotzkie powinno zawierać 0,6 do 0,8% CO₂, piwo powyżej tej zawartości sypieć się, a poniżej nie zbyt słabą pianistość.

4. Przygotowanie roztworu karaku.

250 g karaku przemyć alkoholem etylowym, a następnie rozpuścić w 100 g wody obojowej i 6 g soli w kamionym garaku.

Do 20 g solanki, aby nastąpiło całkowite rozpuszczenie karaku, dodać 20 g karaku kamionego przedać do naczyń o poj. 2 hl i dodać 100 ml wody.

...nie jako ...

7. Wzrost i dezynfekcja:

1. Wzrost piva i autorozmnozenie mikroorganizmow w brzoisku ...

- ...
- ...
- ...
- ...

2. W kazdej operacji z piewo ...

3. ...

4. ...

... w ...

...

...

8. Kontrola obrotow:

- skuteczność cyklu i dezynfekcji,
- temperatury, chłodzenia brzoisk, fermentacji i podchlazenia
- spaltek ekstraktu i stopien odfermentowania piva w porównaniu do odfermentowania ostatecznego,
- ...

Gł. Technolog
...
Samelich

[Signature]