
Сухое охмеление IPA и APA ТМ "Своя Кружка"

Для получения дополнительного аромата пива в комплект солодовых экстрактов IPA и APA ТМ "Своя Кружка" входят 2 сорта хмеля.

ВАЖНО!!! Данный хмель необходимо использовать ТОЛЬКО для сухого охмеления. **КИПЯТИТЬ ЕГО ПРИ ПОДГОТОВКЕ СУСЛА НЕ НУЖНО!**

Существуют несколько схем задачи хмеля.

Схема №1: Добавьте 1 и 2 сорт одновременно или с интервалом в 1-2 дня в ферментер **ПОСЛЕ АКТИВНОЙ ФАЗЫ БРОЖЕНИЯ** (обычно это после 5-7 дней брожения, иногда дольше). Выдержка хмеля ещё 5-10 дней после его задачи (ИТОГО: 10-17 дней, иногда дольше). Данная схема является самой простой.

Плюсы: использование одной основной емкости для брожения (дополнительный бак дображивания не требуется).

Минусы: умеренный результат от использования технологии "сухого охмеления".

Схема №2: Добавьте 1 и 2 сорт одновременно или с интервалом в 1-2 дня в бак дображивания. Выдержка хмеля ещё 5-10 дней после его задачи. Данная схема является наиболее распространённой.

Плюсы: по сравнению со схемой №1 имеет лучший эффект от использования технологии "сухого охмеления".

Минусы: требуется дополнительный бак.

Схема №3: Добавьте один сорт в ферментер или бак дображивания согласно схеме №1 или №2. Второй сорт хмеля (аналогично шишковому хмелю) распределить по ёмкостям для розлива из расчёта 1.5-2 грамма на литр. Наиболее редкая схема.

Плюсы: максимальный эффект от использования технологии "сухого охмеления", использование одной основной емкости для брожения (дополнительный бак дображивания не требуется).

Минусы: наличие в ёмкости значительного количества частичек гранулированного хмеля.

Выбирайте оптимальную для себя схему задачи хмеля и получайте наилучший результат!!!