

วิธีทำความสะอาดด้วย STAR SAN

- 1 ผสมน้ำยา Star san 15 ml กับน้ำ 10 ลิตร หรือ ผสมน้ำยา Star san 7.5 ml กับน้ำ 5 ลิตร
- 2 นำอุปกรณ์ที่ต้องการล้างไปลงแช่ไว้ 1-2 นาที
- 3 หลังจากแช่ที่ผสมแล้วสามารถนำไปใช้ได้เลยไม่ต้องล้างน้ำออก
- 4 น้ำที่ผสมกับ Star san สามารถเก็บไว้ใช้ซ้ำ ได้หลายครั้ง โดยเก็บไว้ในภาชนะที่ปิดมิดชิด
- 5 (สามารถใช้ได้นานกว่าน้ำจะเปลี่ยนเป็นสีขุ่นเหมือนปูนขาวจึงทิ้งไป)

“ขอให้มีความสุขและสนุกกับ
การสร้างสรรคเบียร์ทำเองครับผม
ขอบคุณครับ”



เบอร์ติดต่อ

บม 081 849 4024

นิว 061 403 5072

www.washomebrew.com

E-mail: washomebrew@gmail.com

www.facebook.com/WASHOMEBREW

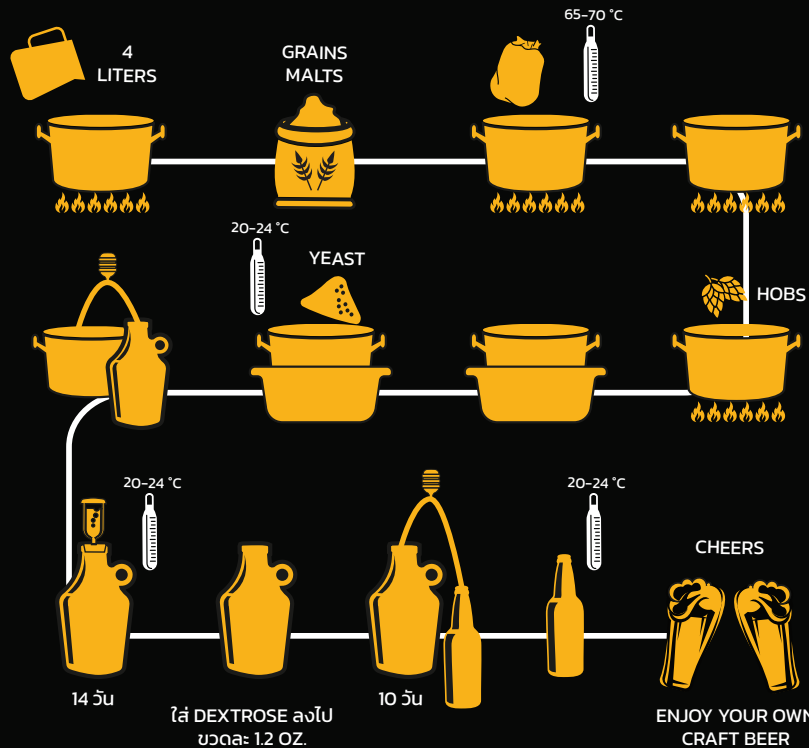
สอบถาม
วิธีการทำเพิ่มเติมได้ที่
LINE



HOMEBREW KIT



INSTRUCTION



อุปกรณ์ที่มีให้

- 1 โหลหมัก ขนาด 4 ลิตร 1 ใบ
- 2 เทอร์โมมิเตอร์
- 3 Starsan
- 4 ขวดและฝาปิด ขนาด 1000 ml 4 ขวด
- 5 Air Lock
- 6 ถุงฟ้ายาวบาง
- 7 Siphon
- 8 Syringe

อุปกรณ์ที่ต้องเตรียมเอง

- 1 หม้อสำหรับจูน้อย่างน้อย 6 ลิตร
- 2 หม้อสำรองจูน้ำได้ 2 ลิตร
- 3 แปรงล้างขวด
- 4 น้ำแข็ง 3 ถัง
- 5 กะละมัง
- 6 น้ำเปล่า 6 ลิตร
- 7 เศษผ้าสำหรับพันขวด 4 ชั้น

วัตถุดิบสำหรับทำ Cookies and Cream Porter 4 ลิตร

- 1 WAS All Grain Cookies and Cream Porter Mix (1 Bag)
- 2 0.5 Oz of EK Golding
- 3 0.1 Oz of Chinook Hops
- 4 3.2 Oz of Lactose
- 5 1 Packs of Oreo
- 6 7 ml of Vanilla Extract
- 7 1 bag of Safale US-05 Yeast
- 8 1.2 Oz of Dextrose

วิธีอุปการต้มเพียง 4 นาที



วิธีทำ Cookies and Cream Porter 4 ลิตร

- 1) ทำความสะอาดอุปกรณ์ทั้งหมดด้วย Starsan (ยกเว้นถุงฟ้ายาวบาง)
- 2) ตวงน้ำ 4 ลิตรลงในหม้อต้ม แล้วขีดเส้นระดับน้ำไว้ เพื่อใช้ในขั้นตอนที่ 9
- 3) จูนน้ำจูนอุณหภูมิ 65 - 70 องศาเซลเซียส
- 4) นำ WAS All Grain Cookies and Cream Porter Mix (1 Bag) (1.) ใส่ในถุงฟ้ายาวบาง และใส่ลงในหม้อต้มเป็นเวลา 60 นาที (คอยกวนมอลต์เป็นระยะ และระวังถุงฟ้ายาวบางด้านล่างใหม่) โดยรักษาอุณหภูมิให้อยู่ที่ 65-70 องศาเซลเซียส
- 5) เมื่อครบ 60 นาที ย้ายถุงฟ้ายาวบางไปยังหม้อสำรอง และเทน้ำเปล่า 1 ลิตรลงในหม้อสำรอง ใช้ทัพพัดถุงฟ้ายาวบาง เพื่อให้ น้ำเข้าไประยะเวลา 5 นาที จากนั้นใช้ทัพพัดคั้นน้ำมอลต์ออกจากถุงฟ้ายาวบางให้มากที่สุด (ซึ่งเรียกว่าวิธีการ Sparge) และเทน้ำที่ได้ทั้งหมดลงในหม้อต้ม
- 6) ทำการเติมน้ำต่อนอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส จะเกิด Hot Brake ขึ้น (ฟองฟูๆ) ปรับไฟกลาง รอจนกว่าฟองฟูๆจะหายไป (หรือพยายามตักฟองออกไป) ประมาณ 5-10 นาที
- 7) แบ่ง 0.5 Oz of Ek Golding Hops (2) ออกเป็น 4 ส่วน
- 8) เมื่อเริ่มเดือด ปรับไฟกลาง ใส่ 1 ส่วนของ Ek Golding Hops (2.) และ 0.1 Oz of Chinook (3.) ลงไปในหม้อ *ยังต้มนาน ยิ่งนานยิ่งขมมากขึ้น
- 9) ในนาทีที่ 45 นำ 3 ส่วนที่เหลือของ Ek Golding Hop (2) (ส่วนที่เหลือจากข้อ 7) ใส่ลงในหม้อ และกวนต่ออีก 5 นาที
- 10) ใส่ 3.2 Oz of Lactose (4.) ลงไปในหม้อ กวนต่ออีก 10 นาที
- 11) จากนั้นดับไฟ แล้วใส่ 1/2 Packs of Oreo (5.) และ 7 ml of Vanilla Extract (6.) ลงไปในหม้อ
- 12) เติมน้ำให้ครบ 4 ลิตร (เท่ากับขีดระดับน้ำ 4 ลิตรที่ขีดไว้ในขั้นตอนที่ 2) สิ่งที่ได้จะเรียกว่า Wort
- 13) นำหม้อ Wort มาแช่ในกะละมังที่ใส่น้ำแข็งไว้ เพื่อให้อุณหภูมิของ Wort ลดลงจนถึงที่ 20-24 องศาเซลเซียส
- 14) ใช้ Siphon ถ่าย Wort ลงไปในโหลคาวบอย (พยายามหลีกเลี่ยงการเอาตะกอนก้นหม้อมาด้วย)
- 15) ใส่ 1 bag of Safale US-05 Yeast (Pitch Yeast) (7.) 1/4 ขวด และ 1/2 Pack of Oreo (5.) ลงในโหลคาวบอย จากนั้นปิดฝาโหลคาวบอย
- 16) เติมน้ำผสมน้ำยา Starsan ครั้งหนึ่งของ Airlock และเสียบ Airlock ลงบนฝาโหลคาวบอย (เพื่อให้ Co2 ออก แต่ไม่ให้อากาศเข้า) หมักไว้ในอุณหภูมิ 18-22 องศา เป็นเวลา 11 วัน (Fermentation)
- 17) เมื่อครบ 11 วัน ปรับอุณหภูมิหมักไปที่ 1-4 องศาเซลเซียส แล้วหมักต่ออีก เป็นเวลา 3 วัน (Cold Crash)
- 18) เมื่อครบ 3 วัน เทน้ำ 60 ml ลงในหม้อต้ม เปิดไฟ และเท 1.2 oz of Dextrose ลงไป คนประมาณ 2-3 นาที จนละลาย และดับไฟ รอ 5 นาทีให้เย็นลง
- 19) ใช้ Syringe (ผ่านการทำความสะอาดด้วย Starsan) ดูด Dextrose ที่ละลายน้ำ ฉีดลงไปในขวด 1000 ml ขวดละ 15 ml
- 20) ใช้ Siphon ถ่าย Wort จากถังหมักไปที่ขวด 1000 ml 4 ขวด ปิดฝาขวด หมักไว้ในอุณหภูมิ 18-22 องศา เป็นเวลา 7 วัน (เมื่อยีสต์ได้กินน้ำตาลจะเกิด Carbonation) ก็จะได้ออก Cookies and Cream Porter made in Thailand ฝีมือเรา (หลังจาก 7 วัน สามารถนำไปแช่ในตู้เย็นเพื่อให้ได้เบียร์เย็นชื่นใจ)