

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 หลังจากแช่น้ำที่ผสมแล้วสามารถนำไปใช้ได้เลยไม่ต้องล้างน้ำออก
- 4 น้ำที่ผสมกับ Star san สามารถเก็บไว้ใช้ซ้ำ ได้หลายครั้ง โดยเก็บไว้ในภาชนะที่ปิดมิดชิด
- 5 (สามารถใช้ได้นานกว่าน้ำจะเปลี่ยนเป็นสีขุ่นเหมือนปูนขาวจึงทิ้งไป)

“ขอให้มีความสุขและสนุกกับ
การสร้างสรรคเบียร์ทำเองครับผม
ขอบคุณครับ”



เบอร์ติดต่อ

บม 081 849 4024

นิต 061 403 5072

www.washomebrew.com

E-mail: washomebrew@gmail.com

www.facebook.com/WASHOMEBREW

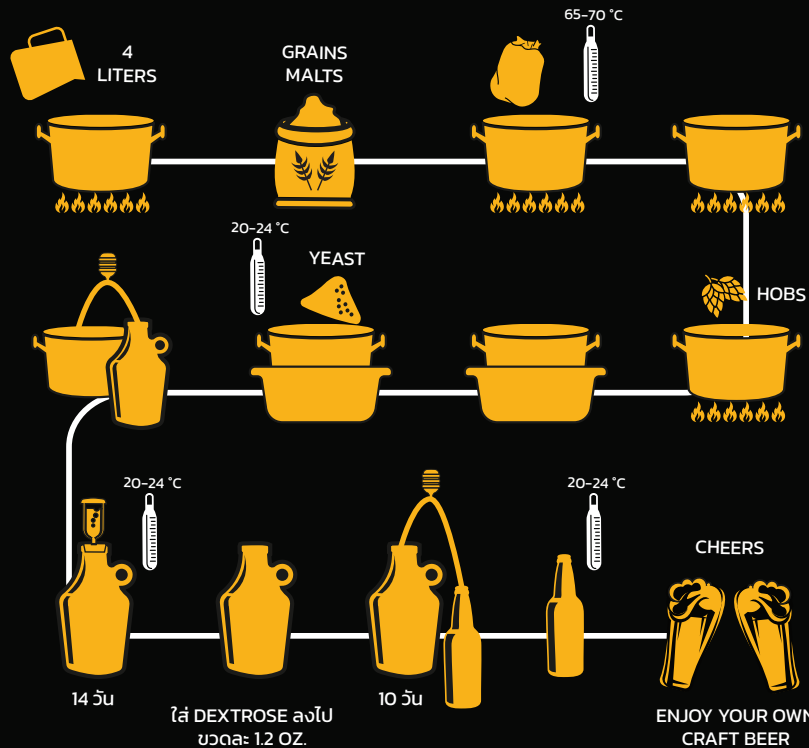
สอบถาม
วิธีการทำเพิ่มเติมได้ที่
LINE



HOMEBREW KIT



INSTRUCTION



อุปกรณ์ที่มีให้

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

อุปกรณ์ที่ต้องเตรียมเอง

- 1 หม้อสำหรับจูน้อย่างน้อย 6 ลิตร
- 2 หม้อสำรองจูน้าได้ 2 ลิตร
- 3 แปรงล้างขวด
- 4 น้ำแข็ง 6 กุง
- 5 กะละมัง
- 6 น้ำเปล่า 6 ลิตร

วัตถุดิบสำหรับทำ La Rosée bière 4 ลิตร

- 1 WAS All Grain La Rose'e' bière Mix (1 Bags)
- 2 0.5 Oz of Tettnang Hops
- 3 0.1 Oz of Lemon Drop Hops
- 4 7 Oz of Chardonnay Grape Juice
- 5 200 g of Frozen Raspberry (ลูกค้ำซื้อเอง)
- 6 1 Pack of SafLager S-189
- 7 1.2 Oz of Dextrose

วิธีใส่อุปกรณ์ตามเพียง 4 นาที



วิธีทำ La Rosée bière 4 ลิตร

- 1) ทำความสะอาดอุปกรณ์ทั้งหมดด้วย Starsan (ยกเว้นกุงผ้าขาวบาง)
- 2) ตวงน้ำ 4 ลิตรลงในหม้อต้ม แล้วขีดเส้นระดับน้ำไว้ เพื่อใช้ในขั้นตอนที่ 9
- 3) อุ่นน้ำจนอุณหภูมิ 65 - 70 องศาเซลเซียส
- 4) นำ WAS La Rose'e' bière Mix (1 Bags) ใส่ในกุงผ้าขาวบาง และใส่ลงในหม้อต้มเป็นเวลา 60 นาที (คอยกวนกุงผ้าขาวบางไปมา เพื่อไม่ให้กุงผ้าขาวบางไหม้) โดยรักษาอุณหภูมิให้อยู่ที่ 65-70 องศาเซลเซียส
- 5) เมื่อครบ 60 นาที ย้ายกุงผ้าขาวบางไปยังหม้อสำรอง และเทน้ำเปล่า 1 ลิตรลงในหม้อสำรอง ใช้ทัพพัดกุงผ้าขาวบาง เพื่อให้น้ำซึมเข้าไปเป็นเวลา 5 นาที จากนั้นใช้ทัพพัดคั้นน้ำมอลตออกจากกุงผ้าขาวบางให้มากที่สุด (ซึ่งเรียกว่าวิธีการ Sparge) และเทน้ำที่ได้ทั้งหมดลงในหม้อต้ม
- 6) ทำการต้มน้ำต่อจนอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส จะเกิด Hot Brake ขึ้น (ฟองฟูๆ) ปรับไฟกลาง รอจนกว่าฟองฟูจะหายไป (หรือพยายามตักฟองออกไป) ประมาณ 5-10 นาที
- 7) ใส่ 0.2 Oz of Tettnang Hops (2.) และ 0.1 Oz of Lemon Drop Hops (3.) ลงไปในหม้อ แล้วต้มต่อทั้งหมด 60 นาที หลังจากต้มผ่านไป 45 นาทีแล้ว ใส่ 0.3 Oz of Tettnang Hops (2.) ลงไปในหม้อ แล้วกวนต่ออีก 10 นาที จากนั้นใส่ 7 Oz of Chardonnay Grape Juice (4.) และ 200g of Frozen Raspberry (5.) ลงไป แล้วกวนต่ออีก 5 นาที
- 8) จากนั้นดับไฟ สิ่งที่ได้จะเรียกว่า Wort
- 9) เติมน้ำลงในหม้อ Wort ให้ครบ 4 ลิตร (เท่ากับขีดระดับน้ำ 4 ลิตรที่ขีดไว้ในขั้นตอนที่ 2)
- 10) นำหม้อ Wort มาแช่ในกะละมังที่ใส่น้ำแข็งไว้ เพื่อให้อุณหภูมิของ Wort ลดลงทันทีที่ 20-24 องศาเซลเซียส
- 11) ใช้ Siphon ถ่าย Wort ลงไปในขวดคาวบอย (พยายามหลีกเลี่ยงการเอาตะกอนก้นหม้อมาด้วย)
- 12) ใส่ SafLager S-189 Yeast (6.) (Pitch Yeast) 1/2 ของซองลงในขวดคาวบอย แล้วใช้ Siphon เติมน้ำ Wort ที่เหลือทั้งหมด ลงไปในขวดคาวบอย แกว่งขวดคาวบอยเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน แล้วปิดฝา *** Yeast ส่วนที่เหลือปิดของเก็บไว้ในตู้เย็น สามารถใช้ดื่มครั้งต่อไปได้ภายใน 4 เดือน โดยสิ่งชุดวัตถุดิบใหม่กับ WAS Home Brew
- 13) เติมน้ำผสมน้ำยา Starsan ครั้งหนึ่งของ Airlock และเสียบ Airlock ลงบนฝาขวดคาวบอย (เพื่อให้ Co2 ออก แต่ไม่ให้อากาศเข้า) หมักไว้ในอุณหภูมิ 12-15 องศา เป็นเวลา 11 วัน (Fermentation)
- 14) เมื่อครบ 14 วัน ปรับอุณหภูมิหมักไปที่ 1-4 องศาเซลเซียส แล้วหมักต่ออีก เป็นเวลา 3 วัน (Cold Crash)
- 15) เมื่อครบ 3 วัน เทน้ำ 60 ml ลงในหม้อต้ม เปิดไฟ และเท 1.2 oz of Dextrose (7.) ลงไป คนประมาณ 2-3 นาที จนละลาย และดับไฟ รอ 5 นาทีให้เย็นลง
- 16) ใช้ Syringe (ผ่านการทำความสะอาดด้วย Starsan) ดูด Dextrose ที่ละลายน้ำ ฉีดลงไปในขวด 1000 ml ขวดละ 1.2 ml
- 17) ใช้ Siphon ถ่าย Wort จากถังหมักไปที่ขวด 1000 ml 4 ขวด ปิดฝาขวด หมักไว้ในอุณหภูมิ 12-15 องศา เป็นเวลา 7 วัน (เมื่อยีสต์ได้กินน้ำตาลจะเกิด Carbonation) ก็จะได้อ La Rosée' biere made in Thailand ฝีมือเรา (หลังจาก 7 วัน สามารถนำไปแช่ในตู้เย็นเพื่อให้ได้เบียร์เย็นชื่นใจ)