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. (สามารถใช้ได้จนกว่าน้ำจะเปลี่ยนเป็นสีขุ่นเหมือนปูนขาวจึงทิ้งไป)

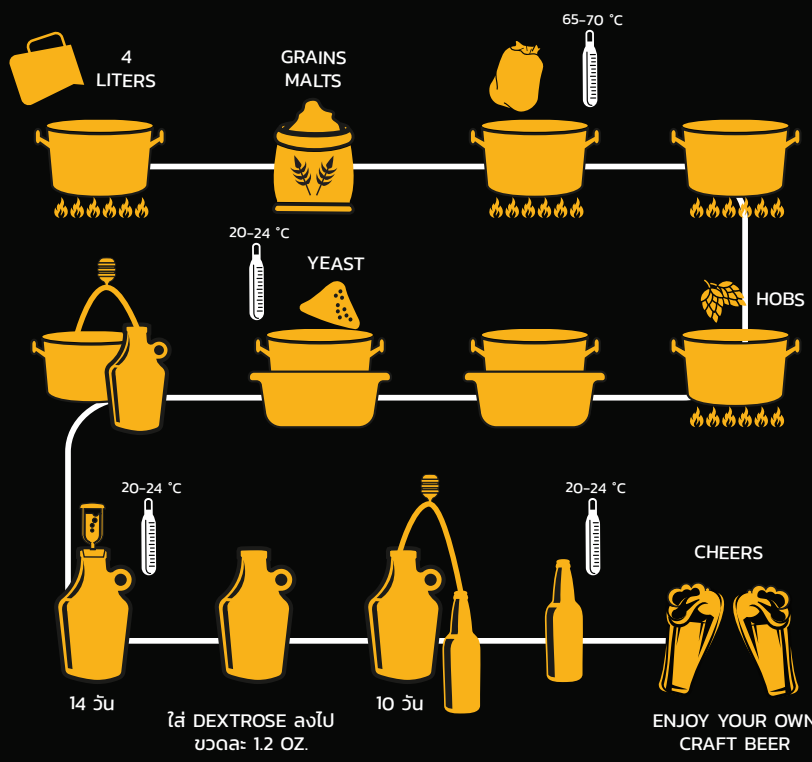
“ขอให้มีความสุขและสนุกกับ
การสร้างสรรค์เบียร์ทำเองครับผม
ขอบคุณครับ”

เบอร์ติดต่อ
บูม 081 849 4024
นิว 061 403 5072
www.washomebrew.com
E-mail: wasbrewcorp@gmail.com
www.facebook.com/WASHOMEBREW

สอบถาม
วิธีการทำเพิ่มเติมได้ที่
LINE

HOME BREW 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. ถุงผ้าขาวบาง
7. Siphon
8. Syringe

อุปกรณ์ที่ต้องเตรียมเอง

1. หม้อสำหรับจุน้ำอย่างน้อย 6 ลิตร
2. หม้อสำรองจุน้ำได้ 2 ลิตร
3. แปรงล้างขวด
4. น้ำแข็ง 3 ถุง
5. กะละมัง
6. น้ำเปล่า 6 ลิตร
7. เศษผ้าสำหรับพันขวด 4 ชิ้น

วัตถุดิบสำหรับทำ NEW ENGLAND IPA 4 ลิตร

1. WAS All Grain NEIPA Mix (1 Bag)
2. 1.0 Oz of Citra Hops
3. 0.4 Oz of Mosaic Hops
4. 0.4 Oz of Simcoe Hops
5. 1 bag of Mangrove Jack M66 Yeast
6. 1.2 Oz of Dextrose

วิดีโอสรุปการต้มเพียง 4 นาที

วิธีทำ NEW ENGLAND IPA 4 ลิตร

1) ทำความสะอาดอุปกรณ์ทั้งหมดด้วย Starsan (ยกเว้นถุงผ้าขาวบาง)
2) ตวงน้ำ 4 ลิตรลงในหม้อต้ม แล้วขีดเส้นระดับน้ำไว้ เพื่อใช้ในขั้นตอนที่ 9
3) อุ่นน้ำจนอุณหภูมิ 65 – 70 องศาเซลเซียส
4) นำ WAS All Grain NEIPA Mix (1 Bag) ใส่ในถุงผ้าขาวบาง และใส่ลงในหม้อต้มเป็นเวลา 60 นาที (คอยกวนถุงผ้าขาวบางไปมาเพื่อไม่ให้ถุงผ้าขาวบางไหม้) โดยรักษาอุณหภูมิให้อยู่ที่ 65-70 องศาเซลเซียส
5) เมื่อครบ 60 นาที ย้ายถุงผ้าขาวบางไปยังหม้อสำรอง และเทน้ำเปล่า 1 ลิตรลงไปในหม้อสำรอง ใช้ทัพพีกดถุงผ้าขาวบางเพื่อให้น้ำซึมเข้าไปเป็นเวลา 5 นาที จากนั้นใช้ทัพพีคั้นน้ำมอลต์ออกจากถุงผ้าขาวบางให้มากที่สุด (ซึ่งเรียกว่าวิธีการ Sparge) และเทน้ำที่ได้ทั้งหมดลงในหม้อต้ม
6) ทำการต้มน้ำต่อจนอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส จะเกิด Hot Brake ขึ้น (ฟองฟูๆ) ปรับไฟกลาง รอจนกว่าฟองฟูๆจะหายไป (หรือพยายามตัดฟองออกไป)
7) ต้มต่อทั้งหมด 60 นาที หลังจากต้มผ่านไป 50 นาทีแล้ว แบ่ง 1 Oz of Citra Hops (2.) ออกเป็น 2 ส่วน จากนั้นใส่ 1/2 ของ Citra Hops แล้วกวนต่ออีก 10 นาที
8) จากนั้นดับไฟ สิ่งที่ได้จะเรียกว่า Wort
9) เติมน้ำลงหม้อ Wort ให้ครบ 4 ลิตร (เท่ากับขีดระดับน้ำ 4 ลิตรที่ขีดไว้ในขั้นตอนที่ 2)
10) นำหม้อ Wort มาแช่ในกะละมังที่ใส่ถุงน้ำแข็งไว้ เพื่อให้อุณหภูมิของ Wort ลดลงทันทีที่ 20-24 องศาเซลเซียส
11) ใช้ Siphon ถ่าย Wort ลงไปในขวดคาวบอย (พยายามหลีกเลี่ยงการเอาตะกอนก้นหม้อมาด้วย)
12) ใส่ 1/2 ของ Citra Hops, 0.4 Oz of Mosaic Hops (3.), 0.4 Oz of Simcoe Hops (4.) ทั้งหมดลงไปในขวดคาวบอย
13) ใส่ Mangrove Jack M66 Yeast (5.) (Pitch Yeast) 1/4 ของซองลงในขวดคาวบอย แล้วใช้ Siphon เติม Wort ที่เหลือทั้งหมดลงไปในขวดคาวบอย แกว่งขวดคาวบอยเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน แล้วปิดฝา
*** Yeast ส่วนที่เหลือปิดซองเก็บไว้ในตู้เย็น สามารถใช้ต้มครั้งต่อไปได้ภายใน 4 เดือน โดยสั่งชุดวัตถุดิบใหม่กับ WAS Home Brew
14) เติมน้ำผสมน้ำยา Starsan ครึ่งหนึ่งของ Airlock และเสียบ Airlock ลงบนฝาคาวบอย (เพื่อให้ Co2 ออก แต่ไม่ให้อากาศเข้า) หมักไว้ในอุณหภูมิ 20-24 องศา เป็นเวลา 11 วัน (Fermenter)
15) เมื่อครบ 11 วัน ปรับอุณหภูมิหมักไปที่ 1-4 องศาเซลเซียส แล้วหมักต่ออีก เป็นเวลา 3 วัน (Fermenter)
16) เมื่อครบ 3 วัน เทน้ำ 60 ml ลงในหม้อต้ม เปิดไฟ และเท 1.2 oz of Dextrose (6.) ลงไป คนประมาณ 2-3 นาที จนละลาย
และดับไฟ รอ 5 นาทีให้เย็นลง
17) ใช้ Syringe (ผ่านการทำความสะอาดด้วย Starsan) ดูด Dextrose ที่ละลายน้ำ ฉีดลงไปในขวด 1000 ml ขวดละ 15 ml
18) ใช้ Siphon ถ่าย Wort จากขวดคาวบอยไปที่ขวด 1000 ml 4 ขวด ปิดฝาขวด หมักไว้ในอุณหภูมิ 20-24 องศา เป็นเวลา 7 วัน (เมื่อยีสต์ได้กินน้ำตาลจะเกิด Carbonation) ก็จะได้ New England IPA made in Thailand ฝีมือเรา (หลังจาก 7 วัน สามารถนำไปแช่ในตู้เย็นเพื่อให้ได้เบียร์เย็นชื่นใจ)