

### 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

บุม 081 849 4024

นิว 061 403 5072

[www.washomebrew.com](http://www.washomebrew.com)

E-mail: [washomebrew@gmail.com](mailto:washomebrew@gmail.com)

[www.facebook.com/WASHOMEBREW](https://www.facebook.com/WASHOMEBREW)

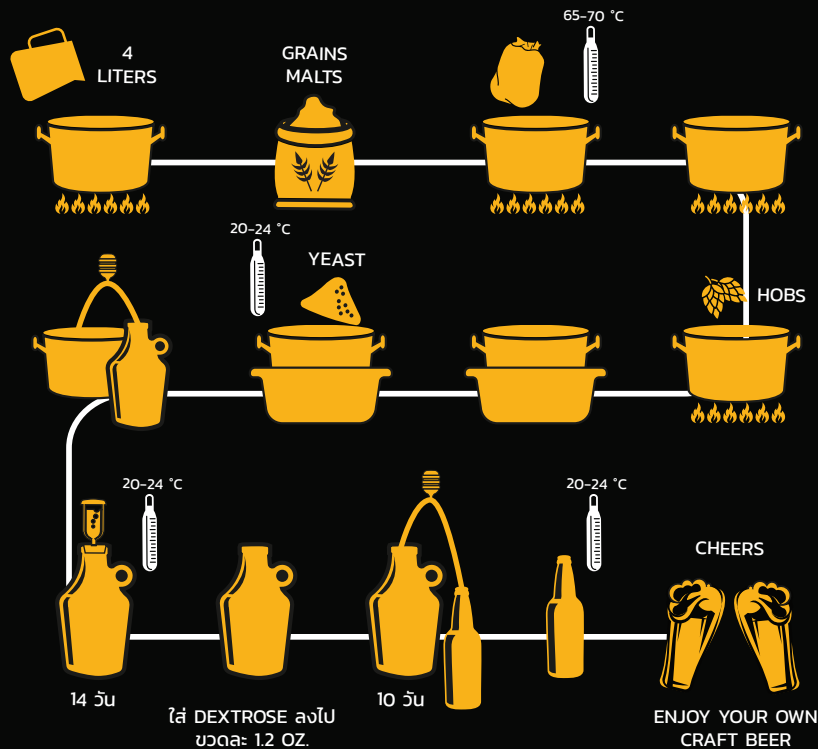
สอบถาม  
วิธีการทำเพิ่มเติมได้ที่  
LINE



# 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 ถุงฟ้ายาวบาง
- 7 Siphon
- 8 Syringe

## อุปกรณ์ที่ต้องเตรียมเอง

- 1 หม้อสำหรับจูน้อย่างน้อย 6 ลิตร
- 2 หม้อสำรองจูน้อยได้ 2 ลิตร
- 3 แปรงล้างขวด
- 4 น้ำแข็ง 3 ถุง
- 5 กะละมัง
- 6 น้ำเปล่า 6 ลิตร
- 7 เศษผ้าสำหรับพันขวด 4 ชิ้น

## วัตถุดิบสำหรับทำ Oktoberfest 1 แกลลอน (4 ลิตร)

- 1 WAS All Grain Oktoberfest Mix (1 Bag)
- 2 0.2 Oz German Hallertau hops
- 3 0.2 Oz Tettnang hops
- 4 0.2 Oz Saaz hops
- 5 0.04 Oz Irish Moss
- 6 1 bag of Safale US05
- 7 1.2 Oz of Dextrose

## วิธีโอสรูปการดื่มเพียง 4 นาที



## วิธีทำ Oktoberfest 1 แกลลอน (4 ลิตร)

- 1) ทำความสะอาดอุปกรณ์ทั้งหมดด้วย Starsan (ยกเว้นถุงฟ้ายาวบาง)
- 2) ตวงน้ำ 4 ลิตรลงในหม้อต้ม แล้วขีดเส้นระดับน้ำไว้ เพื่อใช้ในขั้นตอนที่ 9
- 3) อุ่นน้ำจนอุณหภูมิ 65 - 70 องศาเซลเซียส
- 4) นำ WAS All Grain Oktoberfest Mix (1 Bag) (1.) ใส่ในถุงฟ้ายาวบาง และใส่ลงในหม้อต้มเป็นเวลา 60 นาที (เคยกวนถุงฟ้ายาวบางไปมา เพื่อไม่ให้ถุงฟ้ายาวบางไหม้) โดยรักษาอุณหภูมิให้อยู่ที่ 65-70 องศาเซลเซียส
- 5) เมื่อครบ 60 นาที ย้ายถุงฟ้ายาวบางไปยังหม้อสำรอง และเทน้ำเปล่า 1 ลิตรลงในหม้อสำรอง ใช้ทัพพีกดถุงฟ้ายาวบาง เพื่อให้น้ำซึมเข้าเป็นเวลา 5 นาที จากนั้นใช้ทัพพีคั้นน้ำมอลต์ออกจากถุงฟ้ายาวบางให้มากที่สุด (ซึ่งเรียกว่าวิธีการ Sparge) และเทน้ำที่ได้ทั้งหมดลงในหม้อต้ม
- 6) ทำการเติมน้ำต่อจนอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส จะเกิด Hot Brake ขึ้น (ฟองฟูๆ) ปรับไฟลงจนฟองฟูๆ จะหายไป (หรือพยายามดับฟองออกไป) ประมาณ 5-10 นาที
- 7) ใส่ 0.2 Oz of German Hallertau Hops (2.) และ 0.2 of Tettnang Hops (3.) ลงไป แล้วกวนทิ้งไว้เป็นเวลา 50 นาที (Bitterness Hop) \*ยิ่งต้มนาน ยิ่งขมมากขึ้น
- 8) ในนาทีที่ 50 ให้ใส่ 0.04 of Irish Moss (5.) พร้อมกับ 0.2 Oz Of Saaz hops (4.) ที่เหลือ จากนั้น ดับไฟ สิ่งที่ได้จะเรียกว่า Wort
- 9) เติมน้ำลงหม้อ Wort ให้ครบ 4 ลิตร (เท่ากับขีดระดับน้ำ 4 ลิตรที่ขีดไว้ในขั้นตอนที่ 2)
- 10) นำหม้อ Wort มาแช่ในกะละมังที่ใส่น้ำแข็งไว้ เพื่อให้อุณหภูมิของ Wort ลดลงทันทีที่ 20-24 องศาเซลเซียส
- 11) ใช้ Siphon ถ่าย Wort ลงไป 1/4 ของปริมาตรขวดคาวบอย
- 12) ใส่ SafAle-US-05 Yeast (6.) (Pitch Yeast) 1/4 ของช่องลงในขวดคาวบอย แล้วใช้ Siphon เติมน้ำ Wort ที่เหลือ ทั้งหมดลงในขวดคาวบอย แยกขวดคาวบอยเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน แล้วปิดฝา \*\*\* Yeast ส่วนที่เหลือปิดช่อง เก็บไว้ในตู้เย็น สามารถใช้ดื่มครั้งต่อไปได้ภายใน 4 เดือน โดยสั่งชุดวัตถุดิบใหม่กับ WAS Home Brew
- 13) เติมน้ำผสมน้ำยา Starsan ครั้งหนึ่งของ Airlock และเสียบ Airlock ลงบนฝาขวดคาวบอย (เพื่อให้ Co2 ออก แต่ไม่ให้อากาศเข้า) หมักไว้ในอุณหภูมิ 20-24 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 7 วัน (1st Fermenter)
- 14) เมื่อครบ 7 วัน ใช้ Siphon ย้าย Wort จากขวดคาวบอยไปยังอีกขวดคาวบอย (พยายามไม่นำตะกอนไปด้วย) จากนั้นเสียบ Airlock ที่เติมน้ำผสมน้ำยา Starsan ครั้งหนึ่ง หมักเป็นเวลา 7 วัน (2nd Fermenter)
- 15) เมื่อครบ 14 วัน เทน้ำเปล่า 60 ml ลงในหม้อต้ม เปิดไฟ และเท Dextrose 1.2 Oz (7.) ลงไป คนประมาณ 2-3 นาที จนละลาย และดับไฟ รอ 5 นาทีให้เย็นลง
- 16) ใช้ Syringe (ผ่านการทำความสะอาดด้วย Starsan) ดูด Dextrose ที่ละลายน้ำ ฉีดลงในขวด 1000 ml ขวดละ 15 ml
- 17) ใช้ Siphon ถ่าย Wort จากขวดคาวบอยไปที่ขวด 1000 ml 4 ขวด ปิดฝาขวด หมักไว้ในอุณหภูมิ 20-24 องศา เป็นเวลา 7 วัน (เมื่อยีสต์ได้กินน้ำตาลจะเกิด Carbonation) ก็จะได้ Oktoberfest made in Thailand ผิดมิเรอ (หลังจาก 7 วัน สามารถนำไปแช่ในตู้เย็นเพื่อให้ได้เบียร์เย็นชื่นใจ)