

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

E-mail: washomebrew@gmail.com

www.facebook.com/WASHOMEBREW

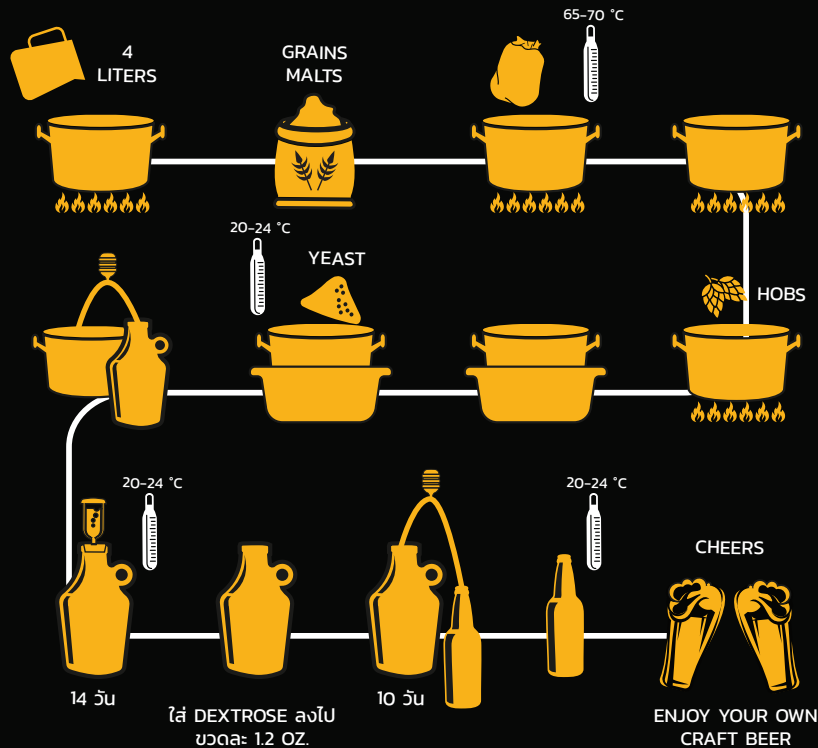
สอบถาม
วิธีการทำเพิ่มเติมได้ที่
LINE



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 ถุงฟ้ายาวบาง
- 7 Siphon
- 8 Syringe

อุปกรณ์ที่ต้องเตรียมเอง

- 1 หม้อสำหรับนึ่งอย่างน้อย 6 ลิตร
- 2 หม้อสำรองน้ำได้ 2 ลิตร
- 3 แปรงล้างขวด
- 4 น้ำแข็ง 3 ถุง
- 5 กะละมัง
- 6 น้ำเปล่า 6 ลิตร
- 7 เศษผ้าสำหรับพันขวด 4 ชั้น

วัตถุดิบสำหรับทำ Pilsner 1 แกลลอน (4 ลิตร)

- 1 WAS All Grain Pilsner Mix (1 Bag)
- 2 1 Oz of German Hallertau Hops
- 3 0.04 Oz of Irish moss
- 4 1 bag of SafAle US-05
- 5 1.2 Oz of Dextrose

วิดีโอสรุปการต้มเพียง 4 นาที



วิธีทำ Pilsner 1 แกลลอน (4 ลิตร)

- 1) ทำความสะอาดอุปกรณ์ทั้งหมดด้วย Starsan (ยกเว้นถุงฟ้ายาวบาง)
- 2) ตวงน้ำ 4 ลิตรลงในหม้อต้ม แล้วขีดเส้นระดับน้ำไว้ เพื่อใช้ในขั้นตอนที่ 13
- 3) อุ่นน้ำจนอุณหภูมิ 65 – 70 องศาเซลเซียส
- 4) นำ WAS All Grain Pilsner Mix (1 Bag) (1)ใส่ในถุงฟ้ายาวบาง และใส่ลงในหม้อต้มเป็นเวลา 60 นาที (คอยกวนถุงฟ้ายาวบางไปมา เพื่อให้ไม่ติดฟ้ายาวบางใหม่) โดยรักษาอุณหภูมิให้อยู่ที่ 65-70 องศาเซลเซียส
- 5) เมื่อครบ 60 นาที ย้ายถุงฟ้ายาวบางไปยังหม้อสำรอง และเทน้ำเปล่า 1 ลิตรลงในหม้อสำรอง ใช้ทัพพัดกวนฟ้ายาวบางเพื่อให้น้ำซึมเข้าไปเป็นเวลา 5 นาที จากนั้นใช้ทัพพัดคนน้ำออกตลอดจากถุงฟ้ายาวบางให้มากที่สุด (ซึ่งเรียกว่าวิธีการ Sparge) และเทน้ำที่ได้ทั้งหมดลงในหม้อต้ม
- 6) ทำการเติมน้ำต่อจนอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส จะเกิด Hot Brake ขึ้น (ฟองฟูๆ) ปรับไฟกลาง รอจนกว่าฟองฟูจะหายไป (หรือพยายามตัดฟองออกไป) ประมาณ 5-10 นาที
- 7) แบ่ง German Hallertau Hops (2) ออกเป็น 4 ส่วน
- 8) เมื่อเริ่มเดือด ปรับไฟกลาง และใส่ 1/4 German Hallertau Hops (2) ลงไป *ยังต้มนาน ยิ่งขมมากขึ้น
- 9) ในนาทีที่ 15 ใส่ 1/4 German Hallertau Hops (2) ลงไป เพื่อขมไปอีก กวนต่ออีก 15 นาที
- 10) ในนาทีที่ 30 ให้ใส่ 1/4 German Hallertau Hops (2) เพื่อให้กลิ่นกับเบียร์ขึ้นต้น กวนต่ออีก 15 นาที
- 11) ในนาทีที่ 45 ตัฟไฟ แล้ว ให้ใส่ 1/4 German Hallertau Hops (2) และกวนต่อ และนาทีที่ 47 ใส่ 0.04 Oz of Irish moss (3.) กวนต่ออีก 5 นาที
- 12) จากนั้นดับไฟ สิ่งที่ได้จะเรียกว่า Wort
- 13) เติมน้ำลงหม้อ Wort ให้ครบ 4 ลิตร (เท่ากับขีดระดับน้ำ 4 ลิตรที่ขีดไว้ในขั้นตอนที่ 2)
- 14) นำหม้อ Wort มาแช่ในกะละมังที่ใส่ถุงน้ำแข็งไว้ เพื่อให้อุณหภูมิของ Wort ลดลงทันทีที่ 20-24 องศาเซลเซียส
- 15) ใช้ Siphon ถ่าย Wort ลงไป 1/4 ของปริมาตรขวดคาวบอย
- 16) ใส่ SafAle US-05 Yeast (4.) (Pitch Yeast) 1/4 ของซองลงในขวดคาวบอย แล้วใช้ Siphon เติมน้ำ Wort ที่เหลือทั้งหมดลงในขวดคาวบอย แยกขวดคาวบอยเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน แล้วปิดฝา *** Yeast ส่วนที่เหลือปิดของเก็บไว้ในตู้เย็น สามารถใช้ดื่มครั้งต่อไปได้ภายใน 4 เดือน โดยส่งขวดวัตถุดิบใหม่กับ WAS Home Brew
- 17) เติมน้ำผสมน้ำยา Starsan ครั้งหนึ่งของ Airlock และเสียบ Airlock ลงบนฝาถังหมัก (เพื่อให้ Co2 ออกแต่ไม่ให้อากาศเข้า) หมักไว้ในอุณหภูมิ 20-24 องศา เป็นเวลา 11 วัน (Fermentation)
- 18) เมื่อครบ 11 วัน ปรับอุณหภูมิหมักไปที่ 1-4 องศาเซลเซียส แล้วหมักต่ออีก เป็นเวลา 3 วัน (Cold Crash)
- 19) เมื่อครบ 3 วัน เทน้ำ 60 ml ลงในหม้อต้ม เปิดไฟ และเท 1.2 oz of Dextrose (5.) ลงไป คนประมาณ 2-3 นาที จนละลาย และดับไฟ รอ 5 นาทีให้เย็นลง
- 20) ใช้ Syringe (ผ่านการทำความสะอาดด้วย Starsan) ตูด Dextrose ที่ละลายน้ำ ฉีดลงในขวด 1000 ml ขวดละ 15 ml
- 21) ใช้ Siphon ถ่าย Wort จากขวดคาวบอยไปที่ขวด 1000 ml 4 ขวด ปิดฝาขวด หมักไว้ในอุณหภูมิ 20-24 องศา เป็นเวลา 7 วัน (เมื่อยีสต์ได้กินน้ำตาลจะเกิด Carbonation) ก็จะได้อmerican Pilsner made in Thailand ฝีมือเรา (หลังจาก 7 วัน สามารถนำไปแช่ในตู้เย็นเพื่อให้ได้เบียร์เย็นขึ้นใจ)