

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

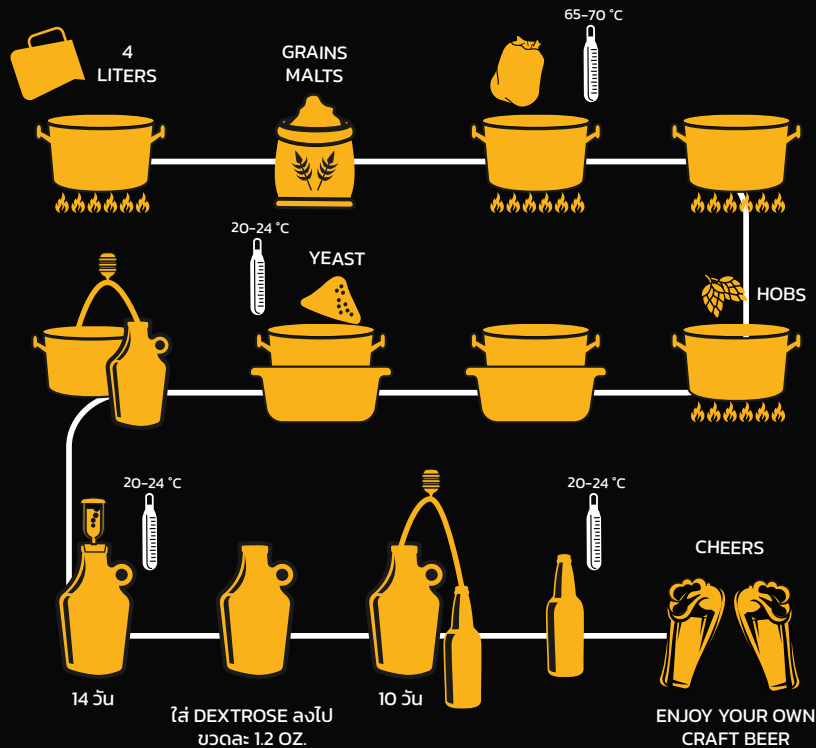
สอบถาม
วิธีการทำเพิ่มเติมได้ที่
LINE



HOMEBREW KIT



INSTRUCTION



อุปกรณ์ที่มีให้

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

อุปกรณ์ที่ต้องเตรียมเอง

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

วัตถุดิบสำหรับทำ Tripel Belgian 4 ลิตร

- 1 WAS All Grain Tripel Belgian Mix (1 Bag)
- 2 0.5 Oz of German Hallertau Hops
- 3 3.2 Oz of Sugar
- 4 1 bag of Mangrove Jack M31 Yeast
- 5 1.2 Oz of Dextrose

วิดีโอสรุปการต้มเพียง 4 นาที



วิธีทำ Tripel Belgian 4 ลิตร

- 1) ทำความสะอาดอุปกรณ์ทั้งหมดด้วย Starsan (ยกเว้นถุงผ้าขาวบาง)
- 2) ตวงน้ำ 4 ลิตรลงในหม้อต้ม แล้วขีดเส้นระดับน้ำไว้ เพื่อใช้ในขั้นตอนที่ 9
- 3) อุ่นน้ำจนอุณหภูมิ 65 - 70 องศาเซลเซียส
- 4) นำ WAS All Grain Tripel Belgian Mix (1 Bag) ใส่ในถุงผ้าขาวบาง และใส่ลงในหม้อต้มเป็นเวลา 60 นาที (คอยกวนถุงผ้าขาวบางไปมาเพื่อไม่ให้ถุงผ้าขาวบางไหม้) โดยรักษาอุณหภูมิให้อยู่ที่ 65-70 องศาเซลเซียส
- 5) เมื่อครบ 60 นาที ย้ายถุงผ้าขาวบางไปยังหม้อสำรอง และเทน้ำเปล่า 1 ลิตรลงไปลงในหม้อสำรอง ใช้ทัพพีกดถุงผ้าขาวบาง เพื่อให้ น้ำซึมเข้าไปเป็นเวลา 5 นาที จากนั้นใช้ทัพพีคั้นน้ำมอลต์ออกจากถุงผ้าขาวบางให้มากที่สุด (ซึ่งเรียกว่าวิธีการ Sparge) และเทน้ำที่ได้ทั้งหมดลงในหม้อต้ม
- 6) ทำการเติมน้ำต่อนอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส จะเกิด Hot Brake ขึ้น (ฟองฟูๆ) ปรับไฟกลาง รอจนกว่าฟองฟูๆจะหายไป (หรือพยายามตัดฟองออกไป) ประมาณ 5-10 นาที
- 7) ใส่ 0.5 Oz of German Hallertau Hops (2.) ลงไปในหม้อ แล้วต้มต่ออีก 45 นาที
- 8) ใส่ 3.2 Oz of Sugar (3.) ลงไปในหม้อ แล้วกวนต่ออีก 15 นาที
- 9) จากนั้นดับไฟ สิ่งที่ได้จะเรียกว่า Wort
- 10) เติมน้ำลงหม้อ Wort ให้ครบ 4 ลิตร (เท่ากับขีดระดับน้ำ 4 ลิตรที่ขีดไว้ในขั้นตอนที่ 2)
- 11) นำหม้อ Wort มาแช่ในกะละมังที่ใส่น้ำแข็งไว้ เพื่อให้อุณหภูมิของ Wort ลดลงทันทีที่ 20-24 องศาเซลเซียส
- 12) ใช้ Siphon ถ่าย Wort ลงไปในขวดคาวบอย (พยายามหลีกเลี่ยงการเอาตะกอนกับหม้อมาด้วย)
- 13) ใส่ Mangrove Jack M31 Yeast (4.) (Pitch Yeast) 1/4 ของซองลงในขวดคาวบอย แล้วใช้ Siphon เติมน้ำ Wort ที่เหลือทั้งหมด ลงไปในขวดคาวบอย แยกขวดคาวบอยเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน แล้วปิดฝา *** Yeast ส่วนที่เหลือปิดของเก็บไว้ในตู้เย็น สามารถใช้ดื่มครั้งต่อไปได้ภายใน 4 เดือน โดยสังขุดวัตถุดิบใหม่กับ WAS Home Brew
- 14) เติมน้ำผสมน้ำยา Starsan ครั้งหนึ่งของ Airlock และเสียบ Airlock ลงบนฝาขวดคาวบอย (เพื่อให้ Co2 ออก แต่ไม่ให้อากาศเข้า) หมักไว้ในอุณหภูมิ 20-24 องศา เป็นเวลา 11 วัน (Fermentation)
- 15) เมื่อครบ 11 วัน ปรับอุณหภูมิหมักไปที่ 1-4 องศาเซลเซียส แล้วหมักต่ออีก เป็นเวลา 3 วัน (Cold Crash)
- 16) 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
- 17) ใช้ Syringe (ผ่านการทำความสะอาดด้วย Starsan) ตูด 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) ก็จะได้อ Tripel Belgian made in Thailand ฝีมือเรา (หลังจาก 7 วัน สามารถนำไปแช่ในตู้เย็นเพื่อให้ได้เบียร์เย็นชื่นใจ)