

" Утверждаю "

1

лучена ЦПББ ПТ  
0. VIII 1970 г.  
код. № 1488

Главный инженер Цесисского пивзавода

Крегер /А.Рушко /  
"17" август 1970г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
по приготовлению пива "Цесисское "

Солод и пиво приготавливаются по "Технологической инструкции по производству солода и пива", утвержденной Госкомитетом по пищевой промышленности при Госплане СССР от 20 ноября 1963 года.

При приготовлении пива "Цесисское" имеются следующие особенности:

Для приготовления сусла пива "Цесисское" используют светлый солод I-го класса и хмель I-го сорта.

В заторный чан набирают воду с температурой 54°C. Температура затора 52°C. После затирания выдерживают 15 минут (белковая пауза).

Варка производится с двумя отварками с осаживающими температурами - 63°C и 72°C.

Хмель задается из расчета 35г на 1 дал готового пива в 4 приема:

первая порция в количестве 30% во время набора первого сусла, вторая порция 40% в начале кипячения сусла, третья - 25% за 30 минут до конца кипячения и 5% - в готовое сусло.

Готовое сусло сдается в бродильный цех с плотностью 15%.

Максимальная температура брожения +9°C, перекачка в лагерьный подвал производится при температуре +4°C.

Дрожжи задаются из расчета 0,5л на 10 дал пива. Длительность брожения - 10 дней.

Выдержка в лагерьном подвале при температуре +2°C - 60 дней

Видимая степень сбраживания не ниже 56,6%

Зав. производством  
Цесисского пивзавода



/А.Крегер /