

120 kg gőrköz élesztő

18720 kg - 11 -

88 kg CO<sub>2</sub> elektrolízis

x kg

9152 kg CO<sub>2</sub> keletkezik → 8133,69 kg nyelődik el.

□

2023. 09. 24.

Sörnyelés

Eredőfor. Az élesztő során a sörlemlő az extraktotartalmit fermentációra használja fel az élesztő, és folyamatosan is. Sörlemlő és alkohol lesz belőle. Az éredőfor megmutatja, hogy a sör extraktotartalma mennyi % - a készült fermentálásra, élesztőre.

Becsléskészített sörlemlő } → 3. nap 5. órájában  
eredeti extraktum } mint extraktotartalma

→ átválogatás: kecskésített extrakt.

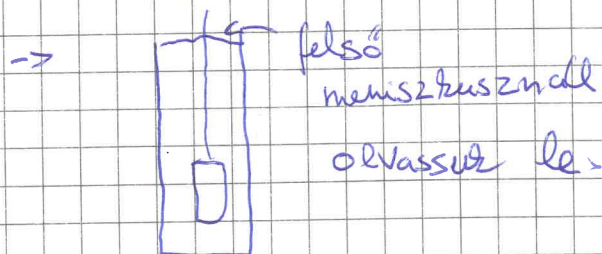
eredőfor = 
$$\frac{\text{becsléskészített sörlemlő extraktotartalma} - \text{mint extraktotartalma}}{\text{becsléskészített sörlemlő extraktotartalma}} =$$

= 
$$\frac{\text{kecskésített extraktotartalma} \cdot 100}{\text{becsléskészített sörlemlő extraktotartalma}}$$

Látványlagos éredőfor:

A szacharometér segítségével számított éredőfor, amely függ az alkoholfortól. Az befolyásolja → CO<sub>2</sub> feladott ülepítéssel távozik, kimeneli a farsalót.

→ kalimentessé kell tenni a mintát



A hengeret felizni kell, ha nem tesszük, az hibba.

De ez látványlagos érték.

A hőmérséklet is fontos. A ferselő adott  $^{\circ}\text{C}$ -re van hűtendő.

Hűdegelt: töményebb az oldat.

Melegelt: hígabb az oldat.

Nem tudja, miért zavar az oldat.

### Valódi erjedéshő:

Az alkohol eltávolítása után mért erjedéshő.

↑  
pl. lepárlással.

1 l sörlevegő kipárolgók: 75 ml vízszilárd.

Ezt ki kell pótolni desztillált vízzel és újra mérni.

### Tapasztalati Balling-élelet:

Ha a látszólagos pl. 65%  $\rightarrow$  80,246% lesz a valódi.

$$\text{valódi erjedéshő} = \frac{\text{látszólagos erjedéshő}}{0,81}$$

(pl.)

12% -os kompozit sör. Szacharóztól 1% extraktot kell mérni.

$$\text{látszólagos} = \frac{8\%}{12\%} = \frac{2\%}{3\%} = \frac{2}{3} = 66,66\%$$

$$\text{valódi} = \frac{66,66\%}{0,81} \hat{=} \underline{\underline{82,3\%}}$$

### Végezhő:

A legmagasabb elérhető erjedési hő a végezhő-hőmérséklet. Vagy másképpen fűtési erjedési hő. Ha az erjesztés későbbre megállapítja. Tülsúlyos a sör és  $25^{\circ}\text{C}$ -on erjesztik, még a legutolsó. Nem érdekes az 12, csak, hogy mindig gyorsabban erjedjen le. 15 óra alatt ez kevés.

A végezhő az erjesztés végén mért erjedési hő, ami azt jelenti, hogy az mindig jobban megközelítse a limitet!

## Sókele-keverés

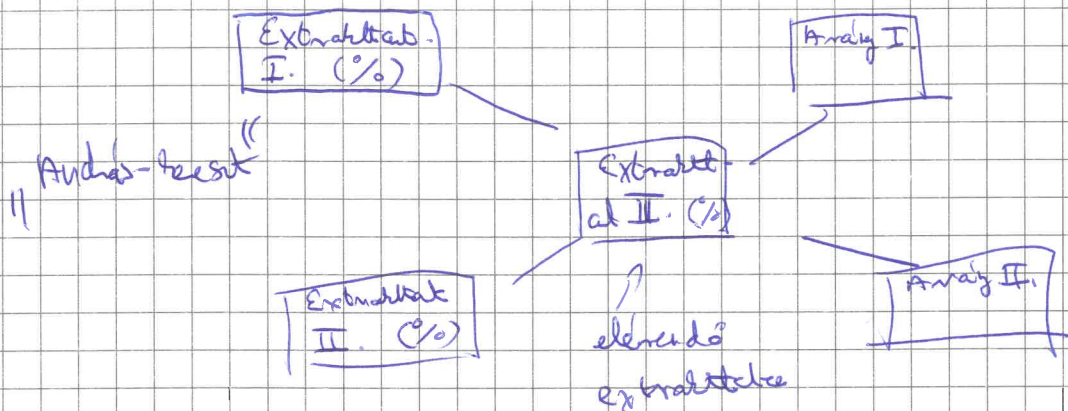
Az alapanyagminőség nem egyenletes, így az egyesek végezté között sem egyformák, elbénkoltak.

És a művelet a végén, a sókeverés és a kész só keverése. Az elbénkolt keverés miatt.

pl.

643 hl sókeleből készült egy gyártás.

12,2% - os lett. Híztaani kell 11,3% - ra kell híztaani. Hogy hl víz kell hozzá?



$$\begin{array}{rcl} 12,2\% & - & 11,3\% = 0,9\% \\ 0\% & - & \end{array}$$

$$\frac{643 : 0,9}{11,3} = \underline{63,22 \text{ hl.}} \quad \text{víz kell hozzá}$$

pl) Kétféle sókele van:

11,3% és 12,2%

hogy arányban keverjük a 12%-hoz

12,2% ————— 0,4 rész

12%

11,6% ————— 0,2 rész

12,2% —ből 2 rész kell.

11,6% —ből 1 rész

## Modulzáró

1.) Ismertesse a sörpáras legfontosabb alapanyagait és tulajdonságait?

2.) Ismertesse a malátaroppanás lényegét!  
fizikai folyamat és + szitaanalízis kell.

3.) A cefézés különbségei miatt!

4.) Másolás definíciója (zitenjektiv)

5.) Jódpróba és az erdési extraktum meghatározása!  
ismertetni

6.) Ismertesse a szőlőfodrás lényegét!

7.) Élesztőselekt legfontosabb szabályait! ← 3 fő csoport  
kef. készlet,  
sűrűpenz, söt.  
tömbösítő

8.) Ásókola folyamat.

9.) Ismertesse a sör söre vonatkozó tanulási és  
technológiai előírásokat! ADÓRAKTÁRBAN tanulják  
etl.

10.) Ismertesse a sömreulen előfodrás  
választási folyamatát és az  
elkötését!  
nér típus  
sűr.  
titelazonosító.  
észet-84.

11.)