



# Рецепт Ежевичного пива (BBB Blackberry beer)

Для пивоварни Braumaster 10 л

## Ингредиенты

- 11 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 2.2 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 0.2 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 0.5 кг Ежевики (свежей и спелой)
- 19 г Хмель Hallertauer (8 % альфа)
- ½ пакета дрожжей WB 06

## Приготовление

### Программа затирания

1. 60 °С › Засыпь
2. 63 °С › 10 мин
3. 72 °С › 40 мин
4. 78 °С › 10 мин
5. Кипячение › 80 мин

### Добавление хмеля

- 7 г хмеля Халлертау › 70 мин до окончания кипячения
- 12 г хмеля Халлертау › 10 мин до окончания кипячения
- 200 г ежевики › 5 мин до окончания кипячения

### Начальная плотность

- 12 °Р в 11 л

### Ферментация

- Температура ферментации около 22 °С
- 300 г ежевики с началом ферментации

### Созревание

- 2-3 дня при комнатной температуре, затем 5-6 недель в холодильнике при 5 °С

# Для пивоварни Braumaster 20 л

## Ингредиенты

- 23 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 4.2 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 0.3 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 1.1 кг Ежевики (свежей и спелой)
- 38 г Хмель Hallertauer (8 % альфа)
- 1 пакет дрожжей WB 06

## Приготовление

### Программа затирания

1. 60 °С › Засыпь
2. 63 °С › 10 мин
3. 72 °С › 40 мин
4. 78 °С › 10 мин
5. Кипячение › 80 мин

### Добавление хмеля

- 15 г хмеля Халлертау › 70 мин до окончания кипячения
- 23 г хмеля Халлертау › 10 мин до окончания кипячения
- 400 г ежевики › 5 мин до окончания кипячения

### Начальная плотность

- 12 °P в 21 л

### Ферментация

- Температура ферментации около 22 °С
- 300 г ежевики с началом ферментации

### Созревание

- 2-3 дня при комнатной температуре, затем 5-6 недель в холодильнике при 5 °С

# Для пивоварни Braumaster 50 л

## Ингредиенты

- 55 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 11.0 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 0.5 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 2.7 кг Ежевики (свежей и спелой)
- 96 г Хмель Hallertauer (8 % альфа)
- 1 пакет дрожжей WB 06

## Приготовление

### Программа затирания

1. 60 °С › Засыпь
2. 63 °С › 10 мин
3. 72 °С › 40 мин
4. 78 °С › 10 мин
5. Кипячение › 80 мин

### Добавление хмеля

- 38 г хмеля Халлертау › 70 мин до окончания кипячения
- 58 г хмеля Халлертау › 10 мин до окончания кипячения
- 1000 г ежевики › 5 мин до окончания кипячения

### Начальная плотность

- 12 °P в 52 л

### Ферментация

- Температура ферментации около 22 °С
- 1,7 кг ежевики с началом ферментации

### Созревание

- 2-3 дня при комнатной температуре, затем 5-6 недель в холодильнике при 5 °С