



# Рецепт Ежевичного пива (BBB Blackberry beer)

Для пивоварни Braumaster 200 л

## Ингредиенты

- 230 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 38.0 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 3.0 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 11.0 кг Ежевики (свежей и спелой)
- 380 г Хмель Hallertauer (8 % альфа)
- 2 пакета дрожжей WB 06

## Приготовление

### Программа затираания

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

- 150 г хмеля Халлертау › 70 мин до окончания кипячения
- 230 г хмеля Халлертау › 10 мин до окончания кипячения
- 4.0 кг ежевики › 5 мин до окончания кипячения

### Начальная плотность

- 12 °P в 210 л

### Ферментация

- Температура ферментации около 22 °С
- 7.0 кг ежевики с началом ферментации

### Созревание

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

# Для пивоварни Braumaster 500 л

## Ингредиенты

- 550 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 95 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 5 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 27 кг Ежевики (свежей и спелой)
- 960 г Хмель Hallertauer (8 % альфа)
- 3 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

- 380 г хмеля Халлертау › 70 мин до окончания кипячения
- 580 г хмеля Халлертау › 10 мин до окончания кипячения
- 10 кг ежевики › 5 мин до окончания кипячения

### Начальная плотность

- 12 °P в 520 л

### Ферментация

- Температура ферментации около 22 °С
- 15 кг ежевики с началом ферментации

### Созревание

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