



Рецепт Фестивального пива (Festival beer)

Для пивоварни Braumaster 200 л

Ингредиенты

- 230 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 18.0 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 20.0 кг Солод Мюнхенский (Munich)
- 3.0 кг Карапилс (Carapils)
- 400 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- 2 пакета дрожжей Saflager S-23

Приготовление

Программа затирания

1. 60 °C › Засыпь
2. 63 °C › 25 мин
3. 73 °C › 40 мин
4. 78 °C › 10 мин
5. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 300 г хмеля Теттнанг › 70 мин до окончания кипения
- 100 г хмеля Теттнанг › 10 мин до окончания кипения

Начальная плотность

- 12 °P в 210 л

Ферментация

- Температура ферментации около 12 °C

Созревание

- 2-3 дня при комнатной температуре, затем 3-4 недели в холодильнике при 5 °C

Для пивоварни Braumaster 500 л

Ингредиенты

- 550 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 45.0 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 50.0 кг Солод Мюнхенский (Munich)
- 10.0 кг Карапилс (Carapils)
- 1000 г Хмель Tettnang (4.2% альфа)
- 3 пакета дрожжей Saflager S-23

Приготовление

Программа затирания

1. 60° С › Засыпь
2. 63° С › 25 мин
3. 73° С › 40 мин
4. 78° С › 10 мин
5. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 750 г хмеля Теттанг › 70 мин до окончания кипения
- 250 г хмеля Теттанг › 10 мин до окончания кипения

Начальная плотность

- 12 °Р в 520 л

Ферментация

- Температура ферментации около 12 °С

Созревание

- 2-3 дня при комнатной температуре, затем 3-4 недели в холодильнике при 5 °С