



Рецепт Дубового крепкого пива (oak-flavoured)

Для пивоварни Braumaster 200 л

Ингредиенты

- 210 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 36.0 кг Солод Мюнхенский (Munich)
- 4.5 кг Солод Каракель (Carahell)
- 1.5 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 300 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- 150 г Хмель Perle (10 % альфа)
- 2 пакета дрожжей Saflager SW 34/70
- 600 г Обжаренные дубовые кубики

Приготовление

Программа затирания

1. 38 °C › Засыпь
2. 52 °C › 0 мин
3. 65 °C › 30 мин
4. 72 °C › 40 мин
5. 78 °C › 5 мин
6. Кипячение › 90 мин

Добавление хмеля

- 200 г хмеля Теттнанг › 80 мин до окончания кипячения
- 150 г хмеля Перле › 70 мин до окончания кипячения
- 100 г хмеля Теттнанг в конце кипячения

Начальная плотность

- 17 °P в 190 л
Фильтрация: около 20 л
Переместите солодовую корзину несколько раз вверх и вниз при 78 °C

Ферментация

- Температура ферментации около 12 °С
- 600 г дубовых кубиков для ферментации

Созревание

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

Для пивоварни Braumaster 500 л

Ингредиенты

- 520 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 95.0 кг Солод Мюнхенский (Munich)
- 15.0 кг Солод Каракель (Carahell)
- 5.0 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 750 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- 380 г Хмель Perle (10 % альфа)
- 3 пакета дрожжей Saflager SW 34/70
- 1,500 г Обжаренные дубовые кубики

Приготовление

Программа затирания

1. 38 °С › Засыпь
2. 52 °С › 0 мин
3. 65 °С › 30 мин
4. 72 °С › 40 мин
5. 78 °С › 5 мин
6. Кипячение › 90 мин

Добавление хмеля

- 500 г хмеля Теттнанг › 80 мин до окончания кипячения
- 380 г хмеля Перле › 70 мин до окончания кипячения
- 250 г хмеля Теттнанг в конце кипячения

Начальная плотность

- 17 °P в 470 л
- Фильтрация: около 50 л
- Переместите солодовую корзину несколько раз вверх и вниз при 78 °С

Ферментация

- Температура ферментации около 12 °С. 1.500 г дубовых кубиков для ферментации

Созревание

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