



# Рецепт Пилснера (Pilsner)

## Для пивоварни Braumaster 200 л

### Ингредиенты

- 230 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 38.0 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 2.0 кг Солод пшеничный (Wheat)
- 280 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- 2 пакета дрожжей Saflager S-23

### Приготовление

#### **Программа затирания**

1. 38 °С › Засыпь
2. 52 °С › 0 мин
3. 63 °С › 40 мин
4. 73 °С › 25 мин
5. 78 °С › 10 мин
6. Кипячение › 80 мин

#### **Добавление хмеля**

- 200 г хмеля Теттнанг › 70 мин до окончания кипячения
- 80 г хмеля Теттнанг › 10 мин до окончания кипячения

#### **Начальная плотность**

- 12 °P в 210 л

#### **Ферментация**

- Температура ферментации около 12 °С

#### **Созревание**

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

# Для пивоварни Braumaster 500 л

## Ингредиенты

- 550 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 90.0 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 10.0 кг Солод пшеничный (Wheat)
- 750 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- 3 пакета дрожжей Saflager S-23

## Приготовление

### Программа затирания

1. 38 °С › Засыпь
2. 52 °С › 0 мин
3. 63 °С › 40 мин
4. 73 °С › 25 мин
5. 78 °С › 10 мин
6. Кипячение › 80 мин

### Добавление хмеля

- 500 г хмеля Теттанг › 70 мин до окончания кипячения
- 250 г хмеля Теттанг › 10 мин до окончания кипячения

### Начальная плотность

- 12 °P 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