



Рецепт Копченого пива (Smoked beer)

Для пивоварни Braumaster 200 л

Ингредиенты

- 230 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 25.0 кг Солод Мюнхенский (Munich)
- 11.0 кг Солод Копченый (Smoked)
- 4.0 кг Карапилс (Carapils)
- 250 г Хмель Hallertauer (4.2 % альфа)
- 2 пакета дрожжей Saflager WB 34/70

Приготовление

Программа затирания

1. 60 °С › Засыпь
2. 63 °С › 20 мин
3. 73 °С › 30 мин
4. 78 °С › 5 мин
5. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 200 г Хмель Халлертау › 70 мин до окончания кипячения
- 50 г Хмель Халлертау › 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
- 60.0 кг Солод Мюнхенский (Munich)
- 30.0 кг Солод Копченый (Smoked)
- 10.0 кг Карапилс (Carapils)
- 630 г Хмель Hallertauer (4.2 % альфа)
- 3 пакета дрожжей Saflager WB 34/70

Приготовление

Программа затирания

1. 60 °C › Засыпь
2. 63 °C › 20 мин
3. 73 °C › 30 мин
4. 78 °C › 5 мин
5. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 500 г Хмель Халлертау › 70 мин до окончания кипячения
- 130 г Хмель Халлертау › 10 мин до окончания кипячения

Начальная плотность

- 12 °P в 520 л

Ферментация

- Температура ферментации около 12 °C

Созревание

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