



Рецепт Пшеничного пива (Wheat beer)

Для пивоварни Braumaster 200 л

Ингредиенты

- 230 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 20.0 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 20.0 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 180 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- 2 пакета дрожжей Safbrew WB06

Приготовление

Программа затирания

1. 50 °С › Засыпь
2. 52 °С › 0 мин
3. 63 °С › 15 мин
4. 73 °С › 35 мин
5. 78 °С › 15 мин
6. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 180 г хмеля Теттнанг › 70 мин до окончания кипячения

Начальная плотность

- 12 °P в 210 л

Ферментация

- Температура ферментации около 22 °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
- 50.0 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 50.0 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 500 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- 3 пакета дрожжей Safbrew WB06

Приготовление

Программа затирания

1. 50 °C › Засыпь
2. 52 °C › 0 мин
3. 63° C › 15 мин
4. 73° C › 35 мин
5. 78° C › 15 мин
6. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 500 г хмеля Теттанг › 70 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