



# Рецепт Ежевичного пива (BBB Blackberry beer)

## Для пивоварни Braumaster 10 л

### Ингредиенты

- 11 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 2.2 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 0.2 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 0.5 кг Ежевики (свежей и спелой)
- 19 г Хмель Hallertauer (8 % альфа)
- ½ пакета дрожжей WB 06

### Приготовление

#### **Программа затирания**

1. 60 °C > Засыпь
2. 63 °C > 10 мин
3. 72 °C > 40 мин
4. 78 °C > 10 мин
5. Кипячение > 80 мин

#### **Добавление хмеля**

- 7 г хмеля Халлертау > 70 мин до окончания кипячения
- 12 г хмеля Халлертау > 10 мин до окончания кипячения
- 200 г ежевики > 5 мин до окончания кипячения

#### **Начальная плотность**

- 12 °P в 11 л

#### **Ферментация**

- Температура ферментации около 22 °C
- 300 г ежевики с началом ферментации

#### **Созревание**

- 2-3 дня при комнатной температуре, затем 5-6 недель в холодильнике при 5 °C

# Для пивоварни Braumaster 20 л

## Ингредиенты

- 23 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 4.2 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 0.3 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 1.1 кг Ежевики (свежей и спелой)
- 38 г Хмель Hallertauer (8 % альфа)
- 1 пакет дрожжей WB 06

## Приготовление

### **Программа затирания**

1. 60 °C > Засыпь
2. 63 °C > 10 мин
3. 72 °C > 40 мин
4. 78 °C > 10 мин
5. Кипячение > 80 мин

### **Добавление хмеля**

- 15 г хмеля Халлертау > 70 мин до окончания кипячения
- 23 г хмеля Халлертау > 10 мин до окончания кипячения
- 400 г ежевики > 5 мин до окончания кипячения

### **Начальная плотность**

- 12 °P в 21 л

### **Ферментация**

- Температура ферментации около 22 °C
- 300 г ежевики с началом ферментации

### **Созревание**

- 2-3 дня при комнатной температуре, затем 5-6 недель в холодильнике при 5 °C

# Для пивоварни Braumaster 50 л

## Ингредиенты

- 55 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 11.0 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 0.5 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 2.7 кг Ежевики (свежей и спелой)
- 96 г Хмель Hallertauer (8 % альфа)
- 2 пакета дрожжей WB 06

## Приготовление

### **Программа затирания**

1. 60 °C > Засыпь
2. 63 °C > 10 мин
3. 72 °C > 40 мин
4. 78 °C > 10 мин
5. Кипячение > 80 мин

### **Добавление хмеля**

- 38 г хмеля Халлертау > 70 мин до окончания кипячения
- 58 г хмеля Халлертау > 10 мин до окончания кипячения
- 1000 г ежевики > 5 мин до окончания кипячения

### **Начальная плотность**

- 12 °P в 52 л

### **Ферментация**

- Температура ферментации около 22 °C
- 1,7 кг ежевики с началом ферментации

### **Созревание**

- 2-3 дня при комнатной температуре, затем 5-6 недель в холодильнике при 5 °C