



Рецепт пива Эль Бавария Мандарина

Для пивоварни Braumaster 10 л

Ингредиенты

- 12 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 2.2 кг Солод Венский (Vienna) / (Wiener)
- кг Солод Карахелл (Carahell)
- кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 6 г Хмель Perle (9.8 % альфа)
- 5 г Хмель Bavaria Mandarina (10 % альфа)
- 1/2 пакета дрожжей Safale US-05

Приготовление

Программа затирания

1. 38 °C › Засыпь
2. 52°C › 0 мин
3. 62°C › 40 мин
4. 72°C › 25 мин
5. 78°C › 10 мин
6. Кипячение › 75 мин

Добавление хмеля

- 6 г хмель Perle › 65 мин до окончания кипения
- 3 г хмель Bavaria Mandarina › 40 мин до окончания кипения
- 2 г хмель Bavaria Mandarina › В конце кипячения

Начальная плотность

- 11 °P в 11 л

Ферментация

- Температура ферментации около 22 °С

Созревание

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

Для пивоварни Braumaster 20 л

Ингредиенты

- 23 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 4.0 кг Солод Венский (Vienna) / (Wiener)
- 0.3 кг Солод Каракхелл (Carahell)
- 0.3 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 12 г Хмель Perle (9.8 % альфа)
- 10 г Хмель Bavaria Mandarinina (10 % альфа)
- 1 пакет дрожжей Safale US-05

Приготовление

Программа затирания

1. 38 °С › Засыпь
2. 52°С › 0 мин
3. 62°С › 40 мин
4. 72°С › 25 мин
5. 78°С › 10 мин
6. Кипячение › 75 мин

Добавление хмеля

- 12 г хмель Perle › 65 мин до окончания кипения
- 5 г хмель Bavaria Mandarinina › 40 мин до окончания кипения
- 5 г хмель Bavaria Mandarinina › В конце кипячения

Начальная плотность

- 11° Р в 21 л

Ферментация

- Температура ферментации около 22 °С

Созревание

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

Для пивоварни Braumaster 50 л

Ингредиенты

- 55 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 9.0 кг Солод Венский (Vienna) / (Wiener)
- 1.2 кг Солод Каракелл (Carahell)
- 0.8 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 25 г Хмель Perle (9.8 % альфа)
- 30 г Хмель Bavaria Mandarinina (10 % альфа)
- 2 пакета дрожжей Safale US-05

Приготовление

Программа затирания

1. 38 °С › Засыпь
2. 52°С › 0 мин
3. 62°С › 40 мин
4. 72°С › 25 мин
5. 78°С › 10 мин
6. Кипячение › 75 мин

Добавление хмеля

- 25 г хмель Perle › 65 мин до окончания кипения
- 15 г хмель Bavaria Mandarinina › 40 мин до окончания кипения
- 51 г хмель Bavaria Mandarinina › В конце кипячения

Начальная плотность

- 11 °P в 52 л

Ферментация

- Температура ферментации около 22 °С

Созревание

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