



Рецепт пива Эль Мандарина Бавария

Для пивоварни Braumaster 200 л

Ингредиенты

- 230 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 35.0 кг Солод Венский (Wiener)
- 3.0 кг Солод Карახель (Carahell)
- 2.0 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 120 г Хмель Perle (9,8 % альфа)
- 100 г Хмель Bavaria Mandarina (10 %)
- 2 пакета дрожжей Safale US-0

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

- 120 г хмеля Перле › 65 мин до окончания кипячения
- 55 г хмеля Bavaria Mandarina › 40 мин до окончания кипячения
- 55 г хмеля Bavaria Mandarina › в конце кипячения

Начальная плотность

- 12 °Р в 210 л

Ферментация

- Температура ферментации около 22 °C

Созревание

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

Для пивоварни Braumaster 500 л

Ингредиенты

- 550 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 92.0 кг Солод Венский (Wiener)
- 8.0 кг Солод Каракель (Carahell)
- 5.0 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 250 г Хмель Perle (9,8 % альфа)
- 300 г Хмель Bavaria Mandarinina (10 %)
- 3 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

- 250 г хмеля Перле › 65 мин до окончания кипячения
- 150 г хмеля Bavaria Mandarinina › 40 мин до окончания кипячения
- 150 г хмеля Bavaria Mandarinina › в конце кипячения

Начальная плотность

- 11 °P в 520 л

Ферментация

- Температура ферментации около 22 °С

Созревание

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