



Рецепт Фестивального пива (Festival beer)

Для пивоварни Braumaster 10 л

Ингредиенты

- 12 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 1.0 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 1.2 кг Солод Мюнхенский (Munich)
- 0.3 кг Карапилс (Carapils)
- 20 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- ½ пакета дрожжей Saflager S-23

Приготовление

Программа затирания

1. 60 °С › Засыпь
2. 63 °С › 25 мин
3. 73 °С › 40 мин
4. 78 °С › 10 мин
5. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 15 г хмеля Теттнанг › 70 мин до окончания кипения
- 5 г хмеля Теттнанг › 10 мин до конца кипячения

Начальная плотность

- 12 °P в 11 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 20 л

Ингредиенты

- 23 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 2.0 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 2.5 кг Солод Мюнхенский (Munich)
- 0.5 кг Карапилс (Carapils)
- 40 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- 1 пакет дрожжей Saflager S-23

Приготовление

Программа затирания

1. 60 °С › Засыпь
2. 63 °С › 25 мин
3. 73 °С › 40 мин
4. 78 °С › 10 мин
5. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 30 г хмеля Теттанг › 70 мин до окончания кипения
- 10 г хмеля Теттанг › 10 мин до окончания кипения

Начальная плотность

- 12 °Р в 21 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 50 л

Ингредиенты

- 55 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 5.5 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 5.5 кг Солод Мюнхенский (Munich)
- 1.0 кг Карапилс (Carapils)
- 100 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- 2 пакета дрожжей Saflager S-23

Приготовление

Программа затирания

1. 60 °C › Засыпь
2. 63 °C › 25 мин
3. 73 °C › 40 мин
4. 78 °C › 10 мин
5. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 75 г хмеля Теттнанг › 70 мин до окончания кипения
- 25 г хмеля Теттнанг › 10 мин до окончания кипения

Начальная плотность

- 12 °P в 52 л

Ферментация

- Температура ферментации около 12 °C

Созревание

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