



Рецепт Дубового крепкого пива (oak-flavoured)

Для пивоварни Braumaster 10 л

Ингредиенты

- 11 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 2.5 кг Солод Мюнхенский (Munich)
- 0.2 кг Солод Каракель (Carahell)
- 0.1 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 15 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- 7 г Хмель Perle (10 % альфа)
- ½ пакета дрожжей Saflager SW 34/70
- 30 г Обжаренные дубовые кубики

Приготовление

Программа затирания

1. 38 °C › Засыпь
2. 52 °C › 0 мин
3. 65 °C › 30 мин
4. 72 °C › 40 мин
5. 78 °C › 5 мин
6. Кипячение › 90 мин

Добавление хмеля

- 10 г хмеля Теттанг › 80 мин до окончания кипячения
- 7 г хмеля Перле › 70 мин до окончания кипячения
- 5 г хмеля Теттанг в конце кипячения

Начальная плотность

- 17 °P в 9 л
Фильтрация: около 1.5 л
Переместите солодовую корзину несколько раз вверх и вниз при 78 °C

Ферментация

- Температура ферментации около 12 °С
30 г дубовых кубиков для ферментации

Созревание

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

Для пивоварни Braumaster 20 л

Ингредиенты

- 21 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 5.5 кг Солод Мюнхенский (Munich)
- 0.4 кг Солод Каракхель (Carahell)
- 0.1 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 30 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- 15 г Хмель Perle (10 % альфа)
- 1 пакет дрожжей Saflager SW 34/70
- 60 г Обжаренные дубовые кубики

Приготовление

Программа затирания

1. 38 °С › Засыпь
2. 52 °С › 0 мин
3. 65 °С › 30 мин
4. 72 °С › 40 мин
5. 78 °С › 5 мин
6. Кипячение › 90 мин

Добавление хмеля

- 20 г хмеля Теттанг › 80 мин до окончания кипячения
15 г хмеля Перле › 70 мин до окончания кипячения
10 г хмеля Теттанг в конце кипячения

Начальная плотность

- 17 °Р в 19 л
Фильтрация: около 2 л
Переместите солодовую корзину несколько раз вверх и вниз при 78 °С

Ферментация

- Температура ферментации около 12 °С
- 60 г дубовых кубиков для ферментации

Созревание

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

Для пивоварни Braumaster 50 л

Ингредиенты

- 52 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 11.0 кг Солод Мюнхенский (Munich)
- 1.5 кг Солод Каракель (Carahell)
- 0.5 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 75 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- 38 г Хмель Perle (10 % альфа)
- 2 пакета дрожжей Saflager SW 34/70
- 150 г Обжаренные дубовые кубики

Приготовление

Программа затирания

1. 38 °С › Засыпь
2. 52 °С › 0 мин
3. 65 °С › 30 мин
4. 72 °С › 40 мин
5. 78 °С › 5 мин
6. Кипячение › 90 мин

Добавление хмеля

- 50 г хмеля Теттанг › 80 мин до окончания кипячения
- 38 г хмеля Перле › 70 мин до окончания кипячения
- 25 г хмеля Теттанг в конце кипячения

Начальная плотность

- 17 °Р в 47 л
- Фильтрация: около 5 л
- Переместите солодовую корзину несколько раз вверх и вниз при 78 °С

Ферментация

- Температура ферментации около 12 °С
- 150 г дубовых кубиков для ферментации

Созревание

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