



Рецепт Пилснера (Pilsner)

Для пивоварни Braumaster 10 л

Ингредиенты

- 12 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 2.1 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 0.3 кг Солод пшеничный (Wheat)
- 15 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- ½ пакета дрожжей Saflager S-23

Приготовление

Программа затирания

1. 38 °С › Засыпь
2. 52 °С › 0 мин
3. 63 °С › 40 мин
4. 73 °С › 25 мин
5. 78 °С › 10 мин
6. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 10 г хмеля Теттнанг › 70 мин до окончания кипячения
- 5 г хмеля Теттнанг › 10 мин до окончания 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
- 4.0 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 0.5 кг Солод пшеничный (Wheat)
- 30 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- 1 пакет дрожжей Saflager S-23
-

Приготовление

Программа затирания

1. 38 °C › Засыпь
2. 52 °C › 0 мин
3. 63 °C › 40 мин
4. 73 °C › 25 мин
5. 78 °C › 10 мин
6. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 20 г хмеля Теттанг › 70 мин до окончания кипячения
- 10 г хмеля Теттанг › 10 мин до окончания кипячения

Начальная плотность

- 12 °P в 21 л

Ферментация

- Температура ферментации около 12 °C

Созревание

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

Для пивоварни Braumaster 50 л

Ингредиенты

- 55 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 10.0 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 1.0 кг Солод пшеничный (Wheat)
- 75 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- 2 пакета дрожжей Saflager S-23

Приготовление

Программа затирания

1. 38 °C › Засыпь
2. 52 °C › 0 мин
3. 63 °C › 40 мин
4. 73 °C › 25 мин
5. 78 °C › 10 мин
6. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 50 г хмеля Теттанг › 70 мин до окончания кипячения
- 25 г хмеля Теттанг › 10 мин до окончания кипячения

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