



Рецепт Пшеничное 38°

Для пивоварни Braumaster 10 л

Ингредиенты

- 12 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 1,1 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 1,1 кг Солод Венский (Vienna) / Солод Пилснер (Pilsner), 50/50
- 0.2 кг Солод Каракелл (Carahell)
- 7 г Хмель Tettnang (4.8 % альфа)
- 2 г Хмель Perle (10 % альфа)
- 3 г Хмель Cascade (5 % альфа) альтернативно Хмель Simcoe (12 % альфа)
- 1/2 пакета дрожжей Safbrew WB-06

Приготовление

Программа затирания

1. 38 °С › Засыпь
2. 52°С › 0 мин
3. 62°С › 30 мин
4. 72°С › 40 мин
5. 78°С › 10 мин
6. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 7 г хмеля Tettnang › 70 мин до окончания кипения
- 2 г хмеля Perle › 40 мин до окончания кипения
- 3г хмеля Cascade › В конце кипячения,

как альтернатива хмелю Cascade возможен хмель Simcoe

Начальная плотность

- 12 °Р 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
- 2,0 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 2,0 кг Солод Венский (Vienna) / Солод Пилснер (Pilsner), 50/50
- 0.5 кг Солод Каракелл (Carahell)
- 15 г Хмель Tettnang (4.8 % альфа)
- 5 г Хмель Perle (10 % альфа)
- 5 г Хмель Cascade (5 % альфа) альтернативно Хмель Simcoe (12 % альфа)
- 1 пакета дрожжей Safbrew WB-06

Приготовление

Программа затирания

1. 38°C › Засыпь
2. 52°C › 0 мин
3. 62°C › 30 мин
4. 72°C › 40 мин
5. 78°C › 10 мин
6. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 15 г хмеля Tettnang › 70 мин до окончания кипения
- 5 г хмеля Perle › 40 мин до окончания кипения
- 5 г хмеля Cascade › В конце кипячения,
как альтернатива хмелю Cascade возможен хмель Simcoe

Начальная плотность

- 12 °P 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
- 5.0 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 5.0 кг Солод Венский (Vienna) / Солод Пилснер (Pilsner), 50/50
- 1 кг Солод Каракелл (Carahell)
- 38 г Хмель Tettnang (4.8 % альфа)
- 12 г Хмель Perle (10 % альфа)
- 12 г Хмель Cascade (5 % альфа)
- альтернативно Хмель Simcoe (12 % альфа)
- 2 пакета дрожжей Safbrew WB-06

Приготовление

Программа затирания

1. 38 °С › Засыпь
2. 52°С › 0 мин
3. 62°С › 30 мин
4. 72°С › 40 мин
5. 78°С › 10 мин
6. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 38 г хмеля Tettnang › 70 мин до окончания кипения
- 12 г хмеля Perle › 40 мин до окончания кипения
- 12 г хмеля Cascade › В конце кипячения,

как альтернатива хмелю Cascade возможен хмель Simcoe

Начальная плотность

- 12 °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