



Рецепт Пшеничное 38°

Для пивоварни Braumaster 200 л

Ингредиенты

- 230 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 20.0 кг Солод Пшеничный
- 17.0 кг Солод Венский (Vienna) / Пилснер (Pilsner) 50/50
- 3.0 кг Каракель (Carahell)
- 160 г Хмель Tettnang (4.8 % альфа)
- 40 г Хмель Perle (10 % альфа)
- 40 г Хмель Cascade (5 % альфа) как альтернатива хмель Simcoe (12 %)
- 2 пакета дрожжей Safbrew WB06

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

- 160 г хмеля Теттнанг › 70 мин до окончания кипячения
- 40 г хмеля Перле › 40 мин до окончания кипячения
- 40 г Каскад в конце кипячения
- как альтернатива Каскада Симкое

Начальная плотность

- 12 °P в 210 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 500 л

Ингредиенты

- 550 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 46.0 кг Солод Пшеничный
- 46.0 кг Солод Венский (Vienna) / Пилснер (Pilsner) 50/50
- 8.0 кг Каракель (Carahell)
- 380 г Хмель Tettnang (4.8 % альфа)
- 120 г Хмель Perle (10 % альфа)
- 120 г Хмель Cascade (5 % альфа) как альтернатива хмель Simcoe (12 %)
- 3 пакета дрожжей Safbrew WB06

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

- 380 г хмеля Теттанг › 70 мин до окончания кипячения
- 120 г хмеля Перле › 40 мин до окончания кипячения
- 120 г Каскад в конце кипячения как альтернатива Каскада Симкое

Начальная плотность

- 12 °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