



# Рецепт Копченого пива (Smoked beer)

## Для пивоварни Braumaster 10 л

### Ингредиенты

- 12 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 1.4 кг Солод Мюнхенский (Munich)
- 0.7 кг Солод Копченый (Smoked)
- 0.3 кг Карапилс (Carapils)
- 13 г Хмель Hallertauer (4.2 % альфа)
- ½ пакета дрожжей Saflager WB 34/70

### Приготовление

#### Программа затираания

1. 60 °С › Засыпь
2. 63 °С › 20 мин
3. 73 °С › 30 мин
4. 78 °С › 5 мин
5. Кипячение › 80 мин

#### Добавление хмеля

- 10 г Хмель Халлертау › 70 мин до окончания кипячения
- 3 г Хмель Халлертау › 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
- 2.70 кг Солод Мюнхенский (Munich)
- 1.35 кг Солод Копченый (Smoked)
- 0.45 кг Карапилс (Carapils)
- 25 г Хмель Hallertauer (4.2 % альфа)
- 1 пакет дрожжей Saflager WB 34/70

## Приготовление

### Программа затирания

1. 60 °C › Засыпь
2. 63 °C › 20 мин
3. 73 °C › 30 мин
4. 78 °C › 5 мин
5. Кипячение › 80 мин

### Добавление хмеля

- 20 г Хмель Халлертау › 70 мин до окончания кипячения
- 5 г Хмель Халлертау › 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
- 6.5 кг Солод Мюнхенский (Munich)
- 3.3 кг Солод Копченый (Smoked)
- 1.2 кг Карапилс (Carapils)
- 63 г Хмель Hallertauer (4.2 % альфа)
- 2 пакета дрожжей Saflager WB 34/70

## Приготовление

### Программа затирания

1. 60 °C › Засыпь
2. 63 °C › 20 мин
3. 73 °C › 30 мин
4. 78 °C › 5 мин
5. Кипячение › 80 мин

### Добавление хмеля

- 50 г Хмель Халлертау › 70 мин до окончания кипячения
- 13 г Хмель Халлертау › 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