



# Рецепт Пшеничного пива (Wheat beer)

## Для пивоварни Braumaster 10 л

### Ингредиенты

- 12 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 1.2 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 1.2 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 10 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- ½ пакета дрожжей Safbrew WB06

### Приготовление

#### **Программа затирания**

1. 50 °С › Засыпь
2. 52 °С › 0 мин
3. 63 °С › 15 мин
4. 73 °С › 35 мин
5. 78 °С › 15 мин
6. Кипячение › 80 мин

#### **Добавление хмеля**

- 10 г хмеля Теттанг › 70 мин до окончания кипячения

#### **Начальная плотность**

- 12 °Р в 11 л

#### **Ферментация**

- Температура ферментации около 22 °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
- 2.3 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 2.2 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 20 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- 1 пакет дрожжей Safbrew WB06

## Приготовление

### **Программа затирания**

1. 50 °С › Засыпь
2. 52 °С › 0 мин
3. 63 °С › 15 мин
4. 73 °С › 35 мин
5. 78 °С › 15 мин
6. Кипячение › 80 мин

### **Добавление хмеля**

- 20 г хмеля Теттанг › 70 мин до окончания кипячения

### **Начальная плотность**

- 12 °Р в 21 л

### **Ферментация**

- Температура ферментации около 22 °С

### **Созревание**

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

# Для пивоварни Braumaster 50 л

## Ингредиенты

- 55 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 5.5 кг Солод Пшеничный (Wheat)
- 5.5 кг Солод Пилснер (Pilsner)
- 50 г Хмель Tettnang (4.2 % альфа)
- 2 пакета дрожжей Safbrew WB06

## Приготовление

### Программа затирания

1. 50 °С › Засыпь
2. 52 °С › 0 мин
3. 63 °С › 15 мин
4. 73 °С › 35 мин
5. 78 °С › 15 мин
6. Кипячение › 80 мин

### Добавление хмеля

- 50 г хмеля Теттнанг › 70 мин до окончания кипячения

### Начальная плотность

- 12 °Р в 52 л

### Ферментация

- Температура ферментации около 22 °С

### Созревание

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