

Этот базовый рецепт Стаута позволит сварить пиво с выраженным коричневым цветом и хорошо выброженным вкусом.

Ингредиенты

Солод

Солод Пилсен	85%
Шоколадный солод	13%
Чёрный солод 1000 EBC	2%

Хмель

Сааз (Saaz) - 3% альфа кислоты, Нуггет (Nugget) - 12% альфа кислоты

Дрожжи

Сафбрю S-33	г/гл
	50

%об. спирта

4.8 – 5.5

Начальная плотность

1.050-1.055

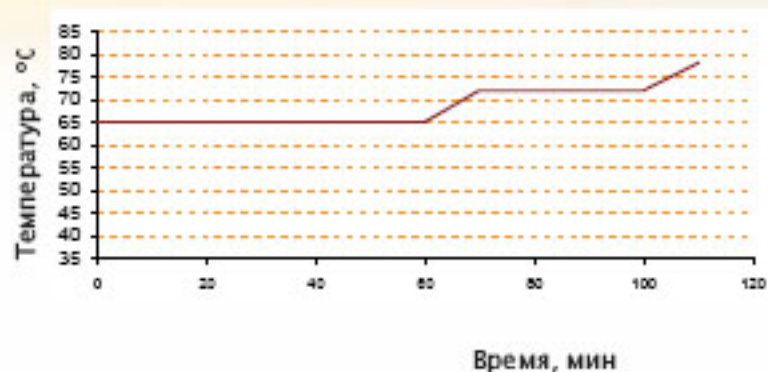
Горечь

Слабая

Цвет

Выраженный коричневый

Температура затирания 90 минут настоя



1-ый этап Произвести затирание при 65°C в течении 60 мин

2-ой этап Увеличить температуру до 72°C на 30 мин

3-ий этап Перекачать при 78°C

Температура брожения

Начало с 16°C, затем естественное увеличение до 20°C

Кипячение

Упаривать на 8-10%

Кипячение производится при 100°C

Охмеление

60 - 90 минут

Добавить 90% от общего объема хмеля в начале и оставшиеся 10% за 5 минут до окончания кипячения.



Красный эль

Этот американский эль медно-красного цвета отличается своим выраженным карамельным ароматом.



Ингредиенты

Солод

Венский солод	75%
Меланоидиновый солод	15%
Карамюних (Caramunich) или ему подобный	5%
Кислый солод	5%

Карамюних является эксклюзивным продуктом компании Вайерманн Мальц (Weyermann Malz).

Хмель

Amerillo, Cascade, Vanguard, Sterling (3 - 9% альфа кислота)

Дрожжи

Сафэль US-05	г/гл
--------------	------

%об. спирта

4.8 - 5.5

Начальная

плотность

1.050-1.055

Горечь

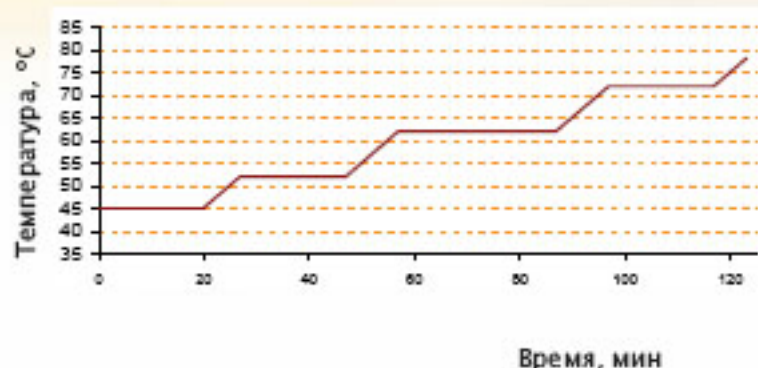
Возможны

вариации

Цвет

От медного
до красного

Температура затирания 120 минут настоя



Температура брожения

Начало с 16°C, затем увеличить до 18°C. Перед снятием дрожжей в конце брожения, сделать диацетильную паузу в течении 24 часов.

- 1-ый этап** Произвести затирание при 45°C в течении 20 мин
- 2-ой этап** Произвести затирание при 45°C в течении 20 мин
- 3-ий этап** Увеличить температуру до 62°C на 20 мин
- 4-ый этап** Увеличить температуру одной части затора до 72°C на 20 мин
- 5-ый этап** Прокипятить в течении 10 мин, а затем всё смешать
- 6-ой этап** Перекачать при 78°C

Кипячение

Упаривать на 8-10%

Кипячение производится при 100°C

Охмеление

60 - 90 минут

Добавить 90% от общего объема хмеля в начале и оставшиеся 10% за 5 минут до окончания кипения.



FERMENTIS

Некоторые модификации могут потребоваться в зависимости от ваших условий варки.

Красный Копченый Лагер

Пиво со слегка копчёным ароматом.



Ингредиенты

Солод

Мюнхенский солод	65%
Копчёный солод	20%
Меланоидиновый солод	13%

Carapilich ou equivalent - Карамюних или ему подобный
Карамюних является эксклюзивным продуктом компании
Вайерманн Мальц (Weyermann Malz).

Хмель

Moont hood, Cluster, Liberty (4 - 8% альфа кислота)

Дрожжи

Сафлагер US-05	г/гл	100
----------------	------	-----

%об. спирта

4.8 - 5.2

Начальная

плотность

1.045-1.050

Горечь

22-25

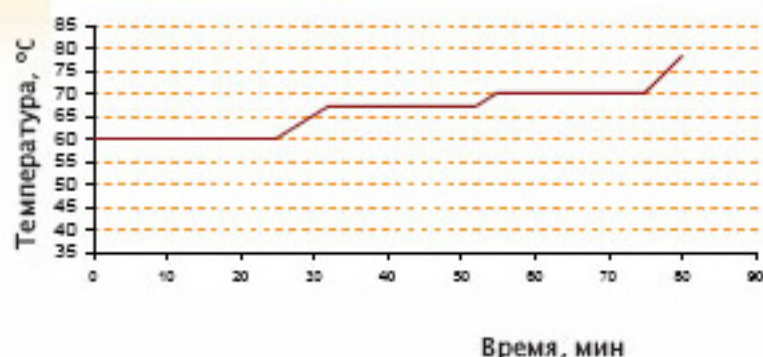
Цвет

От медного
до светло-
коричневого

Температура затирания 75 минут настаивания

Температура брожения

Начало с 12°C



1-ый этап Произвести затирание при 60°C в течении 25 мин

2-ой этап Увеличить температуру до 67°C на 20 мин

3-ий этап Увеличить температуру до 70°C на 20 мин

4-ый этап Увеличить температуру до 75°C на 20 мин

5-ый этап Перекачать при 78°C

Кипячение

Упаривать на 8-10%

Кипячение производится при 100°C

Охмеление

60 - 90 минут

Добавить 90% от общего объема хмеля в начале и оставшиеся 10% за 5 минут до окончания кипячения.



FERMENTIS

Некоторые модификации могут потребоваться в зависимости от ваших условий варки.

Пшеничное пиво



Пшеничное пиво с фруктовыми тонами типичное для Баварии. Это пиво, пена которого имеет густую кремовидную шапку, отличается особенно выраженными ароматами пряной гвоздики и банана.

Ингредиенты

Солод

Светлый пшеничный солод	60%
Солод Пилсен	27%
Карахелл или ему подобный	10%
Кислый солод	5%

Карахелл является эксклюзивным продуктом компании Вайерманн Мальц (Weyermann Malz).

Хмель

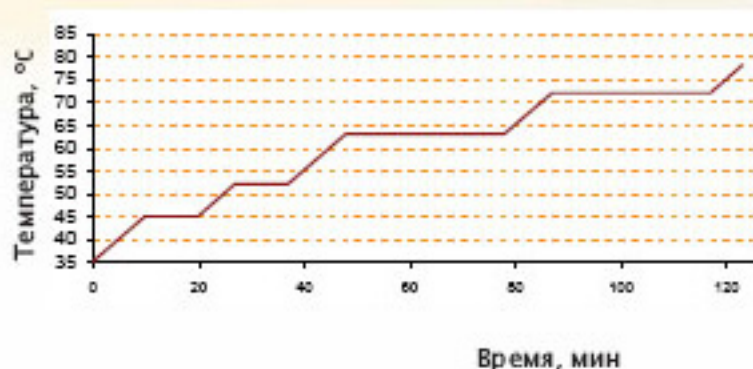
Tettnang, Herbrucker, Saaz (2 - 5% альфа кислота)

Дрожжи

Сафбрю US-05	70 г/гл
--------------	---------



Температура затирания 100 минут настаивания



1-ый этап Произвести затирание при 45°C в течении 10 мин

2-ой этап Увеличить температуру до 52°C на 10 мин

3-ий этап Увеличить температуру до 62°C на 30 мин

4-ый этап Увеличить температуру до 72°C на 30 мин

5-ый этап Увеличить температуру до 78°C для завершения

Температура брожения

Начало с 20°C

Выдержка

В течении одной недели при приблизительно 20°C

Кипячение

Упаривать на 8-10%

Кипячение производится при 100°C

Охмеление

60 - 90 минут

Добавить 90% от общего объема хмеля в начале и оставшиеся 10% за 5 минут до окончания кипения.



FERMENTIS

Некоторые модификации могут потребоваться в зависимости от ваших условий варки.

Лёгкий Бок-бир



Этот рецепт Бок-бир отличается своим мощным солодовым характером, однако незначительно подчёркивает жаренные или шоколадные тона.

Ингредиенты

Солод

Солод Пилсен	85%
Каракелл (Carahell) или ему подобный	13%
Караред (Carared) или ему подобный	2%

Каракелл и Караред является эксклюзивными продуктами компании Вайерманн Мальц (Weuermann Malz).

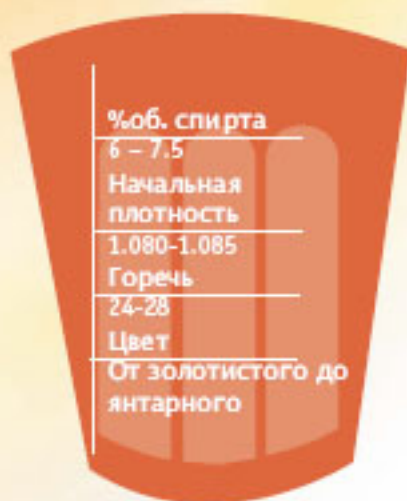
Хмель

Spaltz, Saaz, Hallertauer, Herbrucker (2-6% альфа кислота)

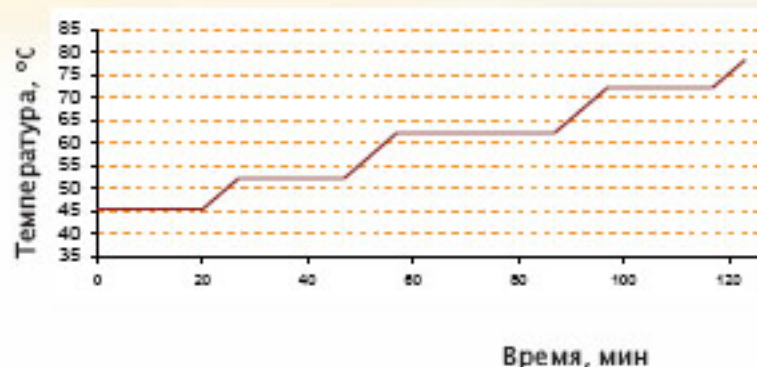
Дрожжи

Сафэль US-05 г/гл

Сафэль US-05 150



Температура затирания 120 минут настоя



Температура брожения

Начало с 12°C

- 1-ый этап Произвести затирание при 45°C в течении 20 мин
- 2-ой этап Увеличить температуру до 52°C на 30 мин
- 3-ий этап Увеличить температуру до 62°C на 20 мин
- 4-ый этап Увеличить температуру одной части затора до 72°C на 20 мин
- 5-ый этап Прокипятить в течении 10 мин, а затем всё смешать
- 6-ой этап Перекачать при 78°C

Кипячение

Упаривать на 8-10%

Кипячение производится при 100°C

Охмеление

60 - 90 минут

Добавить 90% от общего объёма хмеля в начале и оставшиеся 10% за 5 минут до окончания кипячения.



Индийский Светлый Эль

Пиво верхового брожения с выраженной хмелевой горечью.



Ингредиенты

Солод

Солод для Светлого Эля 92%

Карамюних (Caramunich) или ему подобный 8%

Карамюних является эксклюзивным продуктом компании Вайерманн Мальц (Weuermann Malz).

Хмель

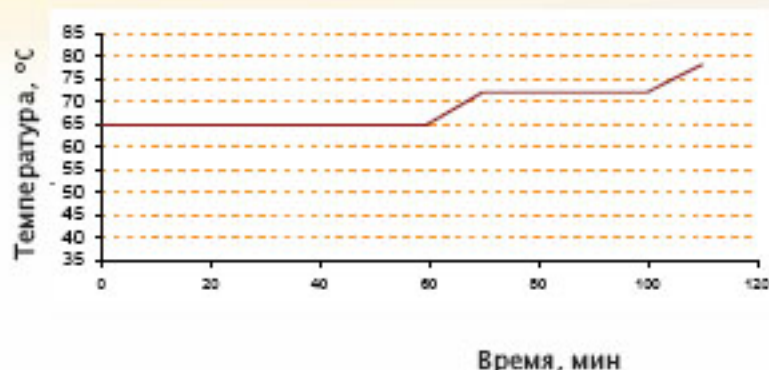
Target, Northdown Challenger, WGV, Admiral
(7-12% альфа кислота)

Дрожжи г/гг

Сафэль US-05 150



Температура затирания 80 минут настоя



1-ый этап Произвести затирание при 45°C в течении 25 мин

2-ой этап Увеличить температуру до 62°C на 35 мин

3-ий этап Увеличить температуру до 72°C на 20 мин

4-ый этап Перекачать при 78°C

Температура брожения

Начало с 12°C

Кипячение

Упаривать на 8-10%

Кипячение производится при 100°C

Охмеление

60 - 90 минут

Добавить 90% от общего объема хмеля в начале и оставшиеся 10% за 5 минут до окончания кипения.



FERMENTIS

Некоторые модификации могут потребоваться в зависимости от ваших условий варки.

Немецкое лёгкое пиво низового брожения



Это пиво низового брожения является типичным баварским рецептом. Очень светлое, это пиво может иногда иметь слегка золотистый оттенок. Средней плотности, оно имеет невыраженную сладость и особый солодовый характер. Хмелевая горечь делает этот лагер очень приятным и лёгким.

Ингредиенты

Солод

Солод Пилсен 90%

Кислый солод 5%

Карахелл (Carahell) или ему подобный 5%

Подберите светлый солод с цветностью около 2,5 - 3,5 EBC (SRM 1,2 - 1,9). Карахелл является эксклюзивным продуктом компании Вайерманн Мальц (Weyer mann Malz).

Хмель

Hallertauer (10% альфа кислота)

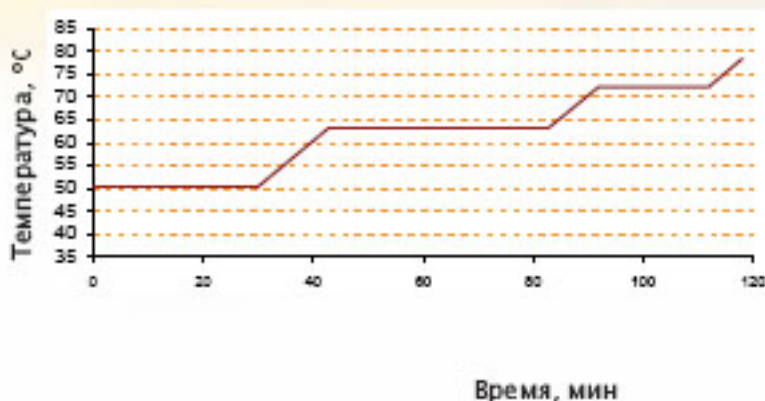
Hallertauer Hersbrucker (4-6% альфа кислота)

Дрожжи г/гл

Сафлагер W34/70 100



Температура затирания 120 минут настоя



1-ый этап Произвести затирание при 65°C в течении 60 мин

2-ой этап Увеличить температуру до 72°C на 30 мин

3-ий этап Перекачать при 78°C

Температура брожения

Начало с 12°C, затем естественное увеличение до 14°C. Перед снятием дрожжей в конце брожения, сделать диацетильную паузу в течении 24 часов.

Выдержка

3 недели при 3°C
Дегустировать при 7-10°C

Кипячение

Упаривать на 8-10%

Кипячение производится при 100°C

Охмеление

60 - 90 минут

Добавить 90% от общего объёма хмеля в начале и оставшиеся 10% за 5 минут до окончания кипячения.



Тёмный бок-бир



Этот рецепт отличается своим жареным, шоколадным и ореховым ароматом. Слабая охмелённость незначительно влияет на горечь и аромат этого рецепта.

Ингредиенты

Солод

Мюнхенский солод	60%
Венский солод	30%
Карамюних (Caratunich) или ему подобный	8,5%
Карафа (Carafa) или ему подобный	1,5%

Карамюних и Карафа являются эксклюзивными продуктами компании Вайерманн Мальц (Weyermaier Malz).

Хмель

Hallertauer (Mittelfrüh), Hallertauer Hersbrucker Spult (2-6% альфа кислота)

Дрожжи

Сафлагер S-189	г/гл	150
----------------	------	-----

%об. спирта

4,8 – 5,5

Начальная плотность

1.050-1.055

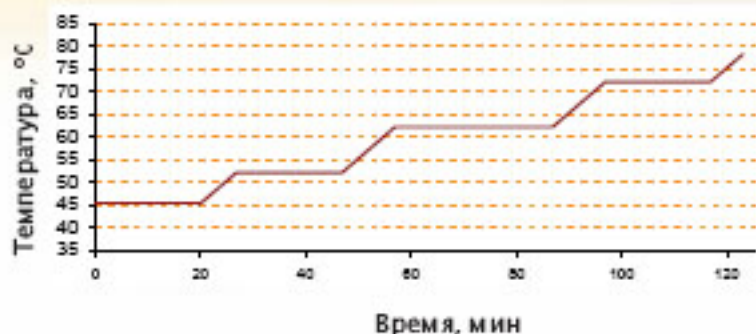
Горечь

Слабая

Цвет

От медного до выражено-коричневого

Температура затирания 120 минут настоя



Температура брожения

Начало при 12°C

1-ый этап Произвести затирание при 45°C в течении 25 мин

2-ой этап Увеличить температуру до 52°C на 30 мин

3-ий этап Увеличить температуру до 62°C на 20 мин

4-ый этап Увеличить температуру одной части затора до 72°C на 20 мин

5-ый этап Кипятить эту часть в течении 10 минут, а затем перемешать с основным объёмом

6-ой этап Перекачать при 78°C

Кипячение

90 минут

Кипячение производится при 100°C

Охмеление

60 - 90 минут

Добавить 90% от общего объёма хмеля в начале и оставшиеся 10% за 5 минут до окончания кипячения.



FERMENTIS

Некоторые модификации могут потребоваться в зависимости от ваших условий варки.

Янтарное пиво



Янтарные сорта пива, как правило, варятся в Бельгии и Северной Америке. Данный рецепт является базовым и отличается тончённым ароматом, а его янтарная окраска будет зависеть от выбранных сортов солода.

Ингредиенты

Солод

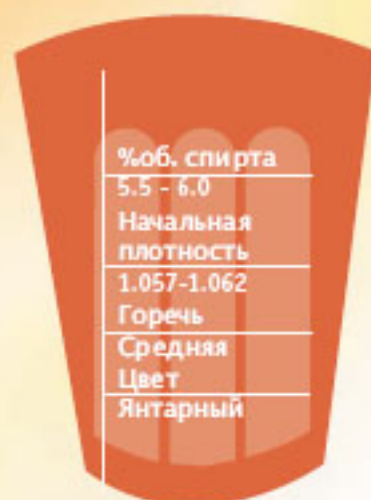
Солод Пилсен	70%
Солод Каравьен (Caravienne)	20%
Солод Карапилс (Carapils)	11%

Хмель

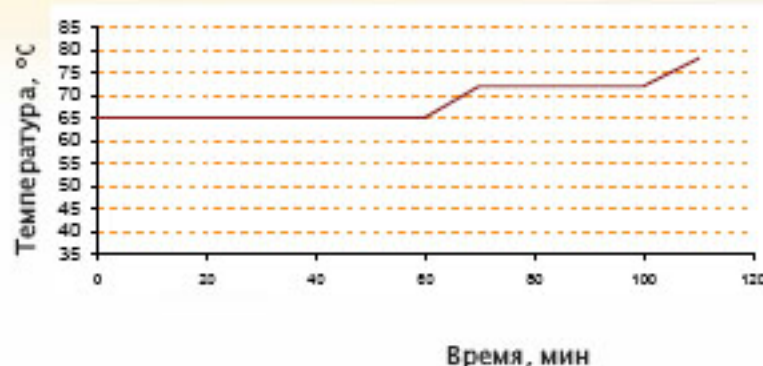
Сааз (Saaz) - 3% альфа кислота, Нуггет (Nugget) - 12% альфа кислота

Дрожжи

Сафэль S-04	г/гл	50
-------------	------	----



Температура затирания 90 минут настоя



Температура брожения

Начало с 16°C, затем естественное увеличение до 20°C

1-ый этап Произвести затирание при 65°C в течении 60 мин

2-ой этап Увеличить температуру до 72°C на 30 мин

3-ий этап Перекачать при 78°C

Кипячение

Упаривать на 8-10%

Кипячение производится при 100°C

Охмеление

60 - 90 минут

Добавить 90% от общего объёма хмеля в начале и оставшиеся 10% за 5 минут до окончания кипячения.



FERMENTIS

Некоторые модификации могут потребоваться в зависимости от ваших условий варки.

Рождественское пиво



Сезонное пиво, которое служило когда-то новогодним подарком завода своим пивоварам. Это пиво верхового брожения отличается своим богатым пряным ароматом и приятным выраженным цветом. Цедра апельсина предаёт ему ещё больше характера.

Ингредиенты

Солод

Венский солод 14-18 EBC	100%
-------------------------	------

Хмель

Challenger (7-12% альфа кислота)	
----------------------------------	--

Hallertauer (10% альфа кислота)	
---------------------------------	--

Дрожжи

Сафэль S-04	г/гл	50
-------------	------	----

Другие ингредиенты

Апельсиновая цедра (в начало кипячения)	
---	--

%об. спирта

6.0 - 6.5

Начальная

плотность

1.050-1.055

Горечь

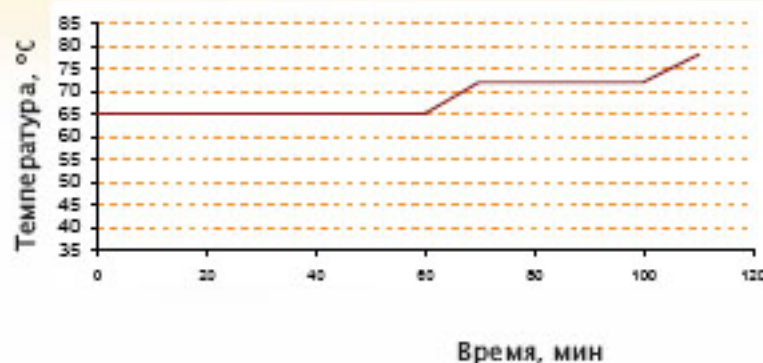
Высокая

Цвет

Выраженный

красный

Температура затирания 120 минут настоя



Температура брожения

Начало с 18°C, затем естественное увеличение до 25°C

1-ый этап Произвести затирание при 65°C в течении 60 мин

2-ой этап Увеличить температуру до 72°C на 30 мин

3-ий этап Перекачать при 78°C

Кипячение

Упаривать на 8-10%

Кипячение производится при 100°C

Охмеление

60 - 90 минут

Добавить 90% от общего объема хмеля в начале и оставшиеся 10% за 5 минут до окончания кипячения.

