

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 (Caramunich) или ему подобный	8,5%
Карафа (Carafa) или ему подобный	1,5%

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

Хмель

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

Дрожжи

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

%об. спирта

4,8 – 5,5

Начальная

плотность

1.050-1.055

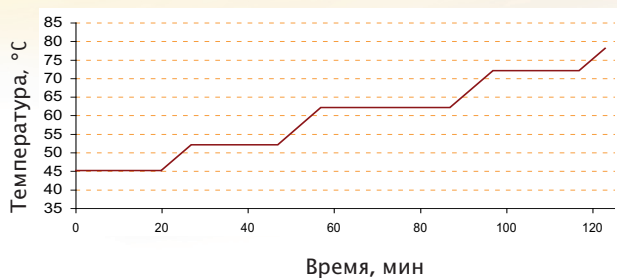
Горечь

Слабая

Цвет

От медного
до выражено-ко-
ричневого

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 кипения.



FERMENTIS

Некоторые модификации могут потребоваться в зависимости от ваших условий варки.