



Название: Баварское

Стиль пива: WEISSBIER

Основные характеристики:

- Объем сусла: 44 л
Начальная экстрактивность: 11,5 %
Конечная экстрактивность: 2,5 %
Эффективность затирания: 75 %
Объемная доля спирта (ABV): 4,7 %
Расчетная горечь: 11.7 IBU
Расчетная цветность: 6.3 EBC
Объем готового пива: 40 л

Температурные паузы:

- 37°C - 10 минут
43°C - 10 минут
56°C - 10 минут
67°C - 40 минут
78°C - 15 минут
Время кипячения – 60 минут

Внесение ингредиентов:

- Nugget - за 30 минут до конца кипя-

Брожение:

Температура: 18 - 22°C

Фактические характеристики

Table with 2 columns: characteristic and unit. Includes: Объем сусла (л), Начальная экстрактивность (%), Конечная экстрактивность (%), Объемная доля спирта (ABV) (%), Объем готового пива (л).

Заметки пивовара

Series of horizontal dotted lines for taking notes.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Инструкция разработана с учетом использования суловарочного котла. Если вы будете использовать автоматическую пивоварню, внесите температурные паузы в контроллер вашего оборудования. Следуйте инструкции к пивоварне для приготовления сусла. При использовании другого оборудования вам потребуется внести необходимые корректировки.

- Подготовьте 35,2 литров воды (гидромодуль 1:4). Нагрейте ее до значений первой паузы (в зависимости от температуры солода вам может потребоваться скорректировать эту температуру на 1-2°C выше).
Подготовьте около 32 литров воды температурой 78-80°C для дальнейшей промывки дробины.
Внесите солод в воду, хорошо перемешайте затор (не забывайте перемешивать каждые 5-10 минут для лучшей экстракции). Выдержите все указанные в рецепте температурные паузы.
После паузы осахаривания (67°C) сделайте йодную пробу. Смешайте каплю йода с каплей сусла, если йод не синее (йодная проба отрицательная) – осахаривание завершено. Положительный результат йодной пробы означает, что паузу нужно продлить до момента отрицательного результата пробы.
Отфильтруйте сусло, минимизируя контакт с воздухом (например, используя силиконовый шланг). До того момента, пока сусло не станет прозрачным, возвращайте его в заторный бак. Промойте дробину заранее подготовленной водой до достижения примерно 58 литров (количество промывной воды зависит от характеристик вашего оборудования).
Доведите сусло до 100°C и кипятите необходимое время. Внесите все ингредиенты в указанном порядке в рецепте.
Охладите сусло до 18 °C, перелейте в ферментер и внесите дрожжи.
После окончания брожения разлейте пиво по бутылкам, добавив декстрозы/праймера в расчете 7 - 9 грамм на один литр. Оставьте бутылки при комнатной температуре. Через 7-14 дней поставьте бутылки в холодильник. Через сутки можно приступать к дегустации.