

Янтарное пиво



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

Ингредиенты

Солод

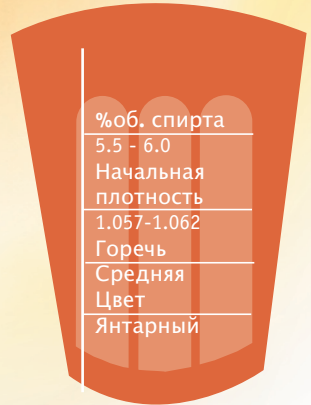
Солод Пилсен	70%
Солод Каравьен (Caravienne)	20%
Солод Карапилс (Carapils)	11%

Хмель

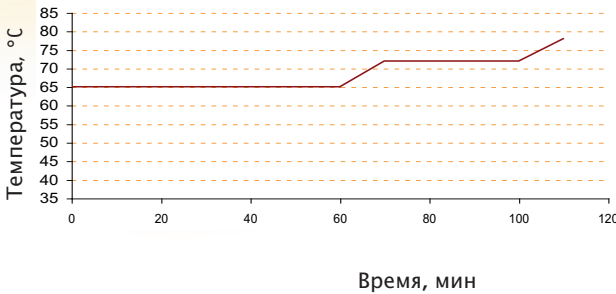
Сааз (Saaz) - 3% альфа кислота, Нуггет (Nugget) - 12% альфа кислота

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 кипения.

