

Рождественское пиво



Сезонное пиво, которое служило когда-то новогодним подарком заводу 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

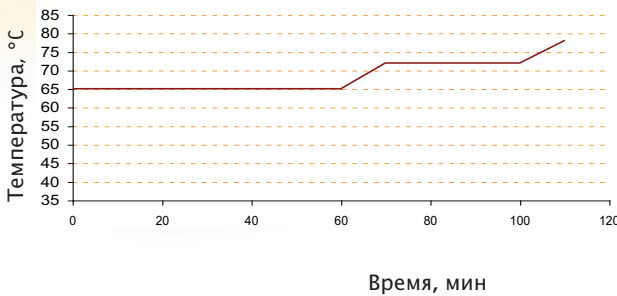
Высокая

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 кипения.



FERMENTIS

Некоторые модификации могут потребоваться в зависимости от ваших условий варки.