

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%
Каракхелл (Carahell) или ему подобный	5%

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

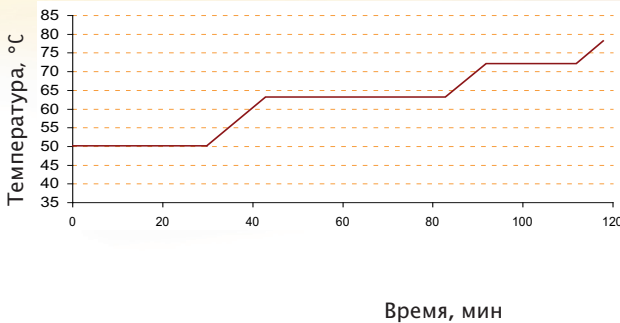
Хмель

Hallertauer (10% альфа кислота)
Hallertauer Hersbrucker (4-6% альфа кислота)

Дрожжи	г/гл
Сафлагер W34/70	100



Температура затирания 120 минут настоя



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

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.

