

Индийский Светлый Эль

Пиво верхового брожения с выраженной хмелевой горечью.



Ингредиенты

Солод

Солод для Светлого Эля 92%

Карамюних (Caramunich) или ему подобный 8%

Карамюних является эксклюзивным продуктом компании Вайерманн Мальц (Weyermann Malz).

Хмель

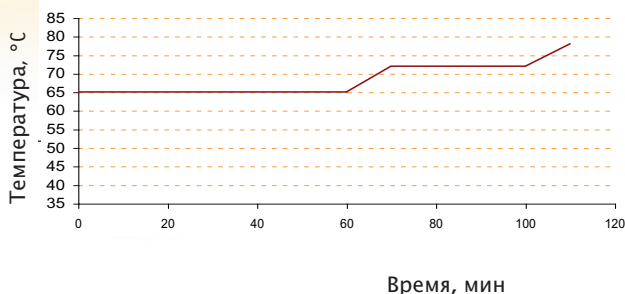
Target, Northdown Challenger, WGV, Admiral (7-12% альфа кислота)

Дрожжи

Сафэль US-05 г/гл 150



Температура затирания 80 минут настоя



Температура брожения

Начало с 12°C

1-ый этап Произвести затирание при 45°C в течении 25 мин

2-ой этап Увеличить температуру до 62°C на 35 мин

3-ий этап Увеличить температуру до 72°C на 20 мин

4-ый 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.