

Красный эль



Этот американский эль медно-красного цвета отличается своим выраженным карамельным ароматом.

Ингредиенты

Солод

Венский солод 75%

Меланоидиновый солод 15%

Карамюних (Caramunich) или ему подобный 5%

Кислый солод 5%

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

Хмель

Amerillo, Cascade, Vanguard, Sterling (3 - 9% альфа кислота)

Дрожжи г/гл

Сафэль US-05 70

%об. спирта

4.8 - 5.5

Начальная

плотность

1.050-1.055

Горечь

Возможны

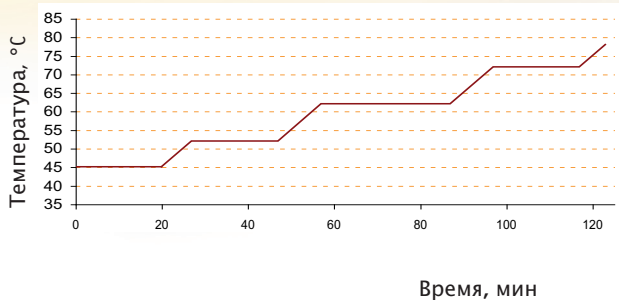
вариации

Цвет

От медного

до красного

Температура затирания 120 минут настоя



Температура брожения

Начало с 16°C, затем увеличить до 18°C. Перед снятием дрожжей в конце брожения, сделать диацетильную паузу в течении 24 часов.

1-ый этап Произвести затирание при 45°C в течении 20 мин

2-ой этап Произвести затирание при 45°C в течении 20 мин

3-ий этап Увеличить температуру до 62°C на 20 мин

4-ый этап Увеличить температуру одной части затора до 72°C на 20 мин

5-ый этап Прокипятить в течении 10 мин, а затем всё смешать

6-ой 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.