



Этот базовый рецепт Стаута позволит сварить пиво с выраженным коричневым цветом и хорошо выброженным вкусом.

Ингредиенты

Солод

Солод Пилсен	85%
Шоколадный солод	13%
Чёрный солод 1000 EBC	2%

Хмель

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

Дрожжи

Сафбрю S -33	г/гл
	50

%об. спирта

4.8 - 5.5

Начальная

плотность

1.050-1.055

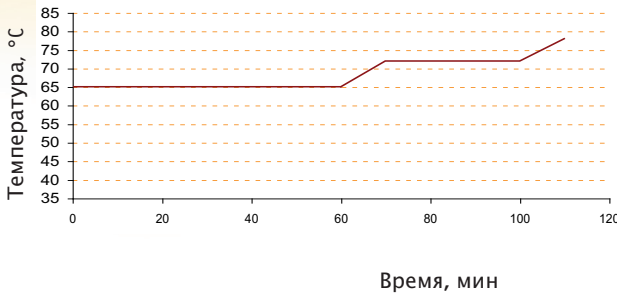
Горечь

Слабая

Цвет

Выраженный ко-
ричневый

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 объема хмеля в начале и оставшиеся 10% за 5 минут до окончания кипения.

