

Пшеничное пиво



Пшеничное пиво с фруктовыми тонами типичное для Баварии. Это пиво, пена которого имеет густую кремовидную шапку, отличается особенно выраженными ароматами пряной гвоздики и банана.

Ингредиенты

Солод

Светлый пшеничный солод	60%
Солод Пилсен	27%
Карахелл или ему подобный	10%
Кислый солод	5%

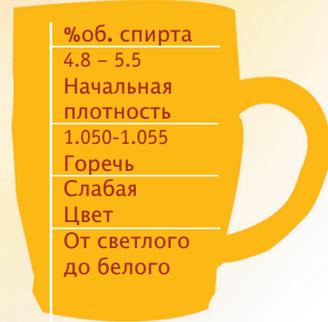
Карахелл является эксклюзивным продуктом компании Вайерманн Мальц (Weyermann Malz).

Хмель

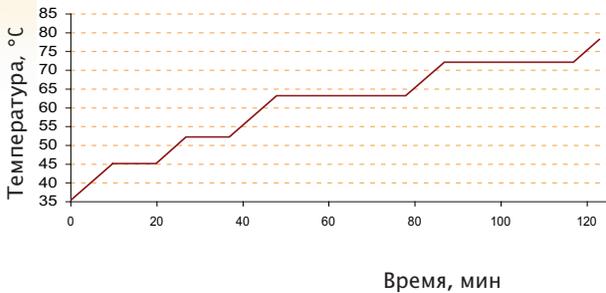
Tettnang, Herbrucker, Saaz (2 - 5% альфа кислота)

Дрожжи

Сафбрю US-05	г/гл
	70



Температура затирания 100 минут настоя



Температура брожения

Начало с 20°C

Выдержка

В течении одной недели при приблизительно 20°C

1-ый этап Произвести затирание при 45°C в течении 10 мин

2-ой этап Увеличить температуру до 52°C на 10 мин

3-ий этап Увеличить температуру до 62°C на 30 мин

4-ый этап Увеличить температуру до 72°C на 30 мин

5-ый этап Увеличить температуру до 78°C для завершения

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.