

Лёгкий Бок-бир



Этот рецепт Бок-бир отличается своим мощным солодовым характером, однако незначительно подчёркивает жаренные или шоколадные тона.

Ингредиенты

Солод

Солод Пилсен	85%
Карахелл (Carahell) или ему подобный	13%
Караред (Carared) или ему подобный	2%

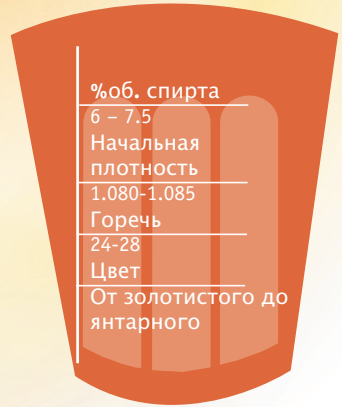
Карахелл и Караред является эксклюзивными продуктами компании Вайерманн Мальц (Weyermann Malz).

Хмель

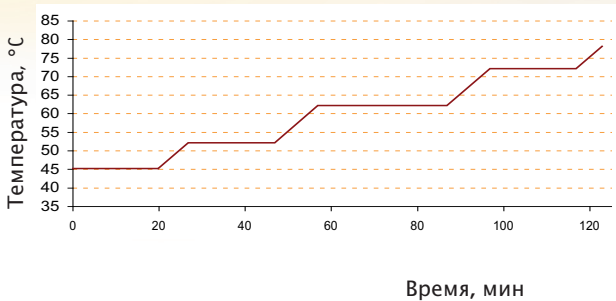
Spaltz, Saaz, Hallertauer, Herbrucker (2-6% альфа кислота)

Дрожжи

Сафэль US-05	150
--------------	-----



Температура затирания 120 минут настоя



Температура брожения

Начало с 12°C

- 1-ый этап** Произвести затирание при 45°C в течении 20 мин
- 2-ой этап** Увеличить температуру до 52°C на 30 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 объёма хмеля в начале и оставшиеся 10% за 5 минут до окончания кипения.

