

## Пивные рецептуры с сайта [www.masterbeer.ru](http://www.masterbeer.ru)

Низового брожения					
Светл. лагерное №1		11-12%			
Солод	Пильзнер	85%			
	Каракхелль	10%			
	Караред	5%			
Способ затирания		50°C	62°C	72°C	
		30 мин	20 мин	20 мин	
Хмель	ароматический, 22-25 е.г.				
Дрожжи	Saflager W34/70 или S-189				

Пильзнер		11-11,5%			
Солод	Пильзнер	90%			
	Карапилс	10%			
Способ затирания		50°C	62°C	72°C	
		30 мин	20 мин	20 мин	
Хмель	ароматический, 28-35 е.г.				
Дрожжи	Saflager W34/70 или S-189				

Черное 1		11,5-12,5%		75 EBC	
Солод	Мюнхнер тип 2	60%			
	Пильзнер	27%			
	Карамюнх тип 2	10%			
	Карафа спец тип 2	3%			
Способ затирания		50°C	62°C	72°C	
		30 мин	20 мин	20 мин	
Хмель	ароматический, 22-25 е.г.				
Дрожжи	Saflager S-23				

Праздничное легкое		10,50%			
Солод	Пайл Эль	58%			
	Карапилс	40%			
	Кислый	2%			
Способ затирания		50°C	72°C		
		30 мин	40 мин		
Хмель	ароматический, 25 е.г.				
Дрожжи	Saflager W34/70				

Бамбергское копченое 1					
Солод	Копченый	50%			
	Пильзнер	25%			
	Мюнхнер тип 2	25%			
Способ затирания		50°C	62°C	72°C	
		30 мин	20 мин	20 мин	
Хмель	ароматический, 25 е.г.				
Дрожжи	Saflager W34/70				

## Верхового брожения

Пшеничное светлое		10-14 EBC			
Солод	Пшенич светл	60%			
	Пильзнер	35%			
	Карахелль	5%			
Способ затирания		52°C	62°C	72°C	
		30 мин	20 мин	20 мин	
Хмель	ароматический, 12-20 е.г.				
Дрожжи	Safbrew WB-06				

Янтарное		19 EBC			
Солод	Пшеничн светл	40%			
	Пшеничн темн	20%			
	Меланоидиновый	15%			
	Пильзнер	15%			
	Карахелль	10%			
Способ затирания		52°C	62°C	72°C	
		30 мин	20 мин	20 мин	
Хмель	ароматический, 12-18 е.г.				
Дрожжи	Safbrew WB-06				

Ржаное светлое		19 EBC			
Солод	Пильзнер	40%			
	Мюнхнер тип 1	25%			
	Ржаной	25%			
	Карахелль	10%			
Способ затирания		45°C	52°C	62°C	72°C
		30 мин	20 мин	20 мин	30 мин
Хмель	ароматический, 20-25 е.г.				
Дрожжи	Safbrew WB-06				

Ирландский стаут		19 EBC			
Солод	Мюнхнер тип 1	60%			
	Пильзнер	30%			
	Караарома	7%			
	Карафа спец. тип 1	3%			
	Синамар	500г/гл			
Способ затирания		50°C	62°C	72°C	
		30 мин	20 мин	20 мин	
Хмель	ароматический, 25-30 е.г.				
Дрожжи	Safbrew S-33 или US-56				

Портер		19 EBC			
Солод	Пильзнер	25%			
	Мюнхнер тип 1	50%			
	Меланоидиновый	15%			
	Карамюнх тип 2	9%			
	Карафа спец. тип 1	1%			
Способ затирания		50°C	62°C	72°C	
		30 мин	20 мин	20 мин	
Хмель	ароматический, 22-25 е.г.				
Дрожжи	Safbrew S-04 или S-33				