

Ржаное пиво – это виды классических стилей пива (лагер, эль) с добавлением ржаного солода от 5 до 60% по массе засыпи

- Rye IPA
- Roggen beer
- Sahti
- Rye APA
- Rye Porter
- Rye Stout
- Rye Bock



Рye IPA (ржаной индиан пейл эль)

- Начальная плотность: 13,8 – 18,2 %
- Содержание горечи: 50 – 75 IBU
- Конечный экстракт: 2,1 – 3,6 %
- Содержание спирта: 5,5 – 8,0 % об.
- Цветность: 12 – 28 EBC

Состав засыпи:

Pale ale 80 – 85%

Rye malt – 15 – 20%

Хмель: Американские хмели, классические
Европейские сорта с травянистым вкусом
и ароматом

Режим затирания:

50 °C – 10 мин; 66 °C – 60 мин; 78 °C – 1 мин

Дрожжи: Fermo ale, US – 05, S – 04, S - 33



Roggen beer (немецкое ржаное пиво)

- Начальная плотность: 11,5 – 14,0 %
- Содержание горечи: 10 – 20 IBU
- Конечный экстракт: 2,5 – 3,5 %
- Содержание спирта: 4,5 – 6,0 % об.
- Цветность: 28 – 38 EBC

Состав засыпи:

- Pilsner 20- 30%, Wheat 10 -15%, Munchen 5- 15%
- Roasted barley – 2-5%
- Rye malt – 50 – 65%!!!!
- Хмель: классические Европейские сорта с травянистым вкусом и ароматом

Режим затирания:

- 50 °C – 10 мин; 63 °C – 60 мин; 72 °C – 20 мин; 78 °C – 1 мин
- Дрожжи: HefeWeizen, WB-06



Rye Bock (ржаной бок)

- Начальная плотность: 16,5 – 20,0 %
- Содержание горечи: 20 – 30 IBU
- Конечный экстракт: 4,5 – 5,5 %
- Содержание спирта: 6,0 – 10,0 % об.
- Цветность: 15 – 25 EBC

Состав засыпи:

- Pilsner 50 - 60%, Caramel 120 EBC 10 -15%,
- Munchen 5 - 15%
- Rye malt – 10 – 20%
- Хмель: классические Европейские сорта с травянистым вкусом и ароматом

Режим затирания:

- 50 °C – 10 мин; 63 °C – 30 мин; 72 °C – 20 мин;
- 78 °C – 1 мин
- Дрожжи: Fermolager Berlin, W 34/70, S – 23, S - 18



Sahti – разновидность финского эля с низкой газацией, с применением ржаного, пшеничного, ячменного солода и можжевельновых ягод

- Начальная плотность: 19,0 – 30,0 %
- Содержание горечи: 7 – 15 IBU
- Конечный экстракт: 5,0 – 5,5 %
- Содержание спирта: 7,0 – 11,0 % об.
- Цветность: 8 – 44 EBC

Состав засыпи:

- Pilsner 80 - 90%, ,
- Munchen 5 - 10%
- Rye malt – 5– 10%
- Хмель: низкая закладка нейтрального травянистого хмеля с добавлением ягод можжевельника

Режим затирания:

- 40 °C – 5 мин; 54 °C – 30 мин; 64 °C – 120 мин;
- 78 °C – 15 мин
- Дрожжи: US – 05, T – 58, возможно спонтанное брожение

