24.07.16.

Варка №1. Пшеничное.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Солод | | Затирание | | | | | | | | Хмель | | | | НП | КП | Сусло после  кипячения, л |
| Название | Масса, кг | Вода, л | Паузы, мин | | | | | | Сусло до  кипячения, л | Название | Масса, г | Время внесения,  мин до окончания варки | Расчетная  горечь,  IBU |
| 33°-35° | 62°-63° | 72°-73° |  |  |  |
| Солод «Пилсен» Belsolod, 1 кг | 3 |  | 5 | 30 | 30 |  |  |  | 32 | Магнум (Magnum),  α 12,1% | 10 | 95°, 60мин | 11,9 |  |  | 28 |
| Солод «Пшеничный» Efremov | 2 |  |  |  |  |  |  |  | Ранний Московский,  α 3,5% | 3 | 30 мин |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Дрожжи | Внесение | Температура брожения | Сроки брожения |
| №1 | Пшеничные «Wheat» | В сухом виде на 14л сусла | 12 часов 23°, затем 14° в погребе | 28.07 активное брожение завершилось. |
| №2 | Пшеничные «Wheat» | Разброженные 2 дня на 12л сусла | 12 часов 23°, затем 14° в погребе | 26.07 активное брожение завершилось. |

Карбонизация

№1. сусло, 1,5 л

№2. Сироп сахарный, 1,2л, 170г сахара

Созревание\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_