Дата 1.08.16

Варка №3. Светлое «Типа пятницкое»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  | 73° |  |  |  |  |
| Солод «Венский» Belsolod | 2,5 |  |  | 60 |  |  |  |  | 20 | Магнум (Magnum),  α 12,1% | 3 | 90 | 13,2 | 1,044  (11%) |  | 16 |
|  |  |  | Ранний Московский,  α 3,5% | 10 | 30 |
|  |  |  | Ранний Московский,  α 3,5% | 10 | 5 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дрожжи | Внесение | Температура брожения | Сроки брожения |
| Пшеничные «Wheat», генерация 1 | 50мл осадка, стартер | 28° 12ч, затем 14-15° |  |

Карбонизация\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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