Дата 3.08.16

Варка №4. Типа бельгийский вит «Типа Хугарден»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Солод и др. | | Затирание | | | | | | | | Хмель и др. | | | | 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 |
| 50° | 63° |  |  |  |  |
| Солод «Пилсен» Belsolod, 1 кг | 3 |  | 30 | 55 |  |  |  |  | 36 | Магнум (Magnum),  α 12,1% | 18 | 70 | 21,9 |  |  | 29 |
| Солод «Пшеничный» Efremov | 1 | Ранний Московский,  α 3,5% | 10 | 10 |
| Крупа пшеничная | 1,6 | Цедра апельсина свежая | 40 | 5 |
| Хлопья овсяные | 0,4 | Цедра апельсина сухая | 2,7 | 5 |
|  |  | Кориандр | 17 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дрожжи | Внесение | Температура брожения | Сроки брожения |
| Пшеничные «Wheat», генерация 1 | 50мл осадка, стартер | 27° 2 часа, затем погреб 15° |  |

Карбонизация суслом, 2л

Розлив 11.08.16

Созревание в погребе