Дата 11.08.16

Варка №6 Карамельное.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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° | 73° |  |  |  |  |
| Солод «Венский» Belsolod, 1 кг | 3 |  | 15 | 30 |  |  |  |  | 42 | Магнум (Magnum),  α 12,1% | 10 | 90 | 16,5 | расчет 1.04  (10%) |  | 34 |
| «Карамельный 250» Belsolod | 0,1 | Ранний Московский,  α 3,5% | 10 | 30 |
|  |  | Ранний Московский,  α 3,5% | 15 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дрожжи | Внесение | Температура брожения | Сроки брожения |
| Сафбрю S-33 | осадок от Варка №2. Темное | 27° 10 часа, затем погреб 15° | закончилось активное 13.08 |

Карбонизация сусло 2 л

Созревание