Дата 14.08.16

Варка №5. Пшеничное-3 Темное

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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° | 71° |  |  |  |
| Солод «Венский» Belsolod, 1 кг | 1,5 |  | 10 |  | 45 |  |  |  | 35 | Магнум (Magnum),  α 12,1% | 10 | 60 | 13,25 | расчет 1,048  (12%) |  | 29 |
| Солод «Пшеничный» Efremov | 3,8 | Ранний Московский,  α 3,5% | 8,5 | 30 |
| «Карамельный 250» Belsolod | 0,2 | Ранний Московский,  α 3,5% | 7 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дрожжи | Внесение | Температура брожения | Сроки брожения |
| Пшеничные «Wheat», генерация 2 | осадок от Варка №4. Типа бельгийский вит «Типа Хугарден» | 27° 4 часа, затем погреб 15° | закончилось активное |

Карбонизация\_270г сахара в виде сиропа

Созревание с 2 суток дома(t=28-30°C), затем погреб