

# №3 Dark Ale от 16.04.2016

Old Ale (18 A)

**Тип:** Зерновой  
**Объем партии (в бродилке):** 25,00 л  
**Объем сусла на кипячение:** 31,26 л  
**Время кипячения:** 90 min  
**Объем после кипячения:** 27,56 л  
**Разливной объем:** 23,50 л  
**Профиль брожения:** My Aging Profile

**Дата:** 16 Apr 2016  
**Пивовар:** Sergey  
**Помощник пивовара:**  
**Профиль оборудования:** Пивоварня  
 40 л  
**Эффективность пивоварни:** 72,00 %  
**Предп. эффективность затирания:**  
 76,3 %  
**Оценка пива (0-50):** 45,0



## Заметки о вкусе пива:

Подготовка к пивоварению

Сделать дрожжевой стартер с 0,50 л сусла.  
 Чистка и дезинфекция пивоваренного оборудования  
 Всего необходимо воды: 39,25 л

*я простерезирировал.*

Затирание и замачивание зерна

### Mash Ingredients

Кол-во	Наименование	Тип	№	%/IBU
3,94 kg	Pale Ale (Viking Malt OY) (5,0 EBC)	Зерно	1	60,8 %
2,00 kg	Crystal malt 200 (Viking Malt) (200,0 EBC)	Зерно	2	30,8 %
0,29 kg	Pilsner (3,5 EBC)	Зерно	3	4,5 %
0,25 kg	Chocolate Malt (850,0 EBC)	Зерно	4	3,9 %

### Mash Steps

Наименование	Пояснения	°C паузы	Время паузы
Осахаривание	Добавить 18,81 л воды температурой 75,3 С	68,9 С	45 минут

Ступенчатая промывка с 2 шага (4,07л, 16,38л) с 78,0 С воды

Добавить воду, для достижения необходимого объема для кипячения 31,26 л  
 Предполагаемая плотность перед кипячением 11,6 Plato

### Boil Ingredients

Кол-во	Наименование	Тип	№	%/IBU
20,00 g	Hallertau Magnum [12,50 %] - На кипячение 60,0 min	Хмель	5	24,5 IBUs
20,00 g	Styrian Goldings [3,40 %] - На кипячение 60,0 min	Хмель	6	6,7 IBUs

### Steeped Hops

Кол-во	Наименование	Тип	№	%/IBU
20,00 g	Styrian Goldings [3,40 %] - На аромат в конце кипячения 10,0 min	Хмель	7	1,2 IBUs

Предполагаемый объем сусла после кипячения: 27,56 л и предполагаемая плотность после кипячения: 13,6 Plato

Охлаждение и перелив сусла

Охлаждение сусла до температуры брожения  
 Перелив сусла в бродилку  
 Добавить воду, если это необходимо для достижения необходимого объема - 25,00 л

Внесите дрожжи и замерьте плотность и объем

### Fermentation Ingredients

Кол-во	Наименование	Тип	№	%/IBU
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Дрожжи	8	-

Реальная начальная плотность \_\_\_\_\_ (Цель: 13,6 Plato)

Реальный объем партии \_\_\_\_\_ (Цель: 25,00 л)

Добавить воду, если это необходимо для достижения необходимого объема - 25,00 л