РАЗДЕЛ 2 РЕЦЕПТЫ 113

ÂÀÐÊÀ ÈÇ ÝÊÑÒÐÀÊÒÀ

***2,8 кг*** *светлого жидкого солодового экстракта*  ***600 г*** *венского солода* ***200 г*** *карамельного солода (цветность около*

*50 EBC)*

***30 г*** *хмеля Cascade (60 минут)* ***15 г*** *хмеля Cascade (30 минут)*

***15 г*** *хмеля Cascade (15 минут)*

***15 г*** *хмеля Cascade (0 минут)*

*Подходящие штаммы дрожжей:* ***US-05, WLP001, 1056***

*Глюкоза для карбонизации:* ***7 г на литр***

Положите мешочек с венским и карамель- ным солодом в кастрюлю с 3 л воды, нагретой

до 71 °C, выдержите 45 минут.

1

Переложите мешочек в другую кастрюлю

2

с чистой горячей водой, чтобы извлечь из зер- на остатки вкуса.

Соедините оба сусла, добавьте солодовый экстракт, долейте воду до объема 23,5 л.

3

*Общее время кипячения — 60 минут. Основное брожение — 8 дней при температуре 18–22 °C, вторичное брожение — 8 дней.*



ÕÀÐÀÊÒÅÐÈÑÒÈÊÈ:

**H1T:** 13%

**fA:** 5,1–5,5% ABV

**UI:** 10–15 EBC

**Ypr:** 35–40 IBU