



РЕЦЕПТИ

BIERE DE GARDE

С LALBREW® BELLE SAISON 30 Л



ЕТАП 1

ТЕЧНОСТ

	Литри
Обем след варене	27
Обем преди варене	30
T : M	3.1
Малцова каша	25
Lauter	0
Противни води	14
Общо течност	39

Степен на изпаряване

0.10

Изпарено количество

3



ЕТАП 2

МАЛЦ

Отн. плътност/Plato	1,0590	14,5
BME (premised)	0.850	
Цвят (Lovibond)	5 до 8	

Тип малц	% от шрота	Екстракт	Добив	Цвят (L)	Принос за цвета
Pilsner	0.830	0.800	0.680	3.1	3.3
Wheat	0.120	0.780	0.663	3.0	0.5
Rye	0.05	0.8	0.680	4	0.3

Екстракт (kg): 4.15

Тегло на малца (kg)

Pils	5.06
Wheat	0.75
Rye	0.30
Общо	6.12

ОБЩО

4.0



ТЕМПЕРАТУРА

	°F	°C
Темп. на майшуване	149	65.0
Темп. на смесване	161	71.5
Темп. на промиване	174	78.9

Киселина при промиване

НЕ

ЛЕГЕНДА
ШРИФТ

Температура
Плътност /Пивоварни парам.
Вода
Малцове
Хмел
Дрожди



ЕТАП 3

ХМЕЛ

Време за варене: 90 мин

Добавяне на хмел: 3

IBU: 25

Ирландски мъх @ 30 мин преди края на варене: 1,5 g (1 g / 20 литра)

ВИД	Алфа-горчиви киселини	Варене (мин)	Оползотворяване %	IBU (%)	Принос към IBU	Тегло на хмела (g)
Saaz	0,05	45	0.200	0.850	21.25	57
Hull Melon	0,07	20	0.015	0.100	2.50	64
Hull Melon	0,07	5	0.010	0.050	2.50	48
ОБЩО						170



ЕТАП 4

ДРОЖДИ

Вид дрожди/Номер	Lalbrew® Belle Saison
Темп. на фермент.	22°C



БЕЛЕЖКИ

•Не филтрирана

* рецепта, предназначена за добавки като пипер, цитрусови плодове и др.