



РЕЦЕПТИ

LALBREW® DIAMOND - CZECH LAGER 30Л



ЕТАП 1

ТЕЧНОСТ

	Литри
Обем след варене	27
Обем преди варене	30
T : M	2.8
Малцова каша	19
Lauter	0
Противни води	20
Общо течност	39

Степен на изпаряване

0.10

Изпарено количество

3



ЕТАП 2

МАЛЦ

Отн. плътност/Plato	1,0484	12,0
BME (premised)	0.900	
Цвят (Lovibond)	5 до 8	

Тип малц	% от шрота	Екстракт	Добив	Цвят (L)	Принос за цвета
Pilsner	0.920	0.800	0.720	3.1	3.0
Munich	0.50	0.780	0.702	4.0	0.2
Кисел малц	0.30	0.750	0.675	2.0	0.1

Екстракт (kg): 3.40

Тегло на малца (kg)

Pilsner	4.34
Munich	0.24
Кисел малц	0.15
ОБЩО	4.73

TOTAL 3.3



ТЕМПЕРАТУРА

	°F	°C
Темп. на майшуване	149	65.0
Темп. на смесване	162	72.2
Темп. на промиване	174	78.9

DOUBLE DECOTION
INITIAL MASH

37°C

Киселина
при
промиване
НЕ

ЛЕГЕНДА
ШРИФТ

Температура

Плътност /Пивоварни парам.

Вода

Малцовце

Хмел

Дрожди



ЕТАП 3

ХМЕЛ

Време за варене: 90 мин

Добавяне на хмел: 3

IBU: 35

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	0.050	90.00	0.200	0.930	32.55	88
Saaz	0.050	30.00	0.015	0.040	1.40	50
Saaz	0.050	15.00	0.010	0.030	1.05	57
ОБЩО						195



ЕТАП 4

ДРОЖДИ

Вид дрожди/Номер	Lalbrew® Diamond
Темп. на посяване	9°C
Темп. на фермент.	12°C



БЕЛЕЖКИ

•Не филтрирана