



РЕЦЕПТИ

IPA С
LALBREW® NEW ENGLAND 30Л

ЕТАП 1

ТЕЧНОСТ

	Литри
Обем след варене	29
Обем преди варене	30
T : M	3.2
Малцова каша	30
Lauter	0
Противни води	9
Общо течност	39

Степен на
изпаряване

0.03

Изпарено
количество

0.9



ЕТАП 2

МАЛЦ

Отн. плътност/Plato	1,0654	16,0
BME (premised)	0.860	
Цвят (Lovibond)	7 до 9	

Тип малц	% от шрота	Екстракт	Добив	Цвят (L)	Принос за цвѐта
Pale Ale Malt	0.800	0.790	0.679	5.0	5.6
Wheat Malt	0.100	0.780	0.671	5.0	0.7
Crystal	0.05	0.77	0.662	50	3.5
Rye	0.05	0.72	0.619	40	2.8

Екстракт (kg): 4.96

Тегло на малца (kg)

Pale Ale Malt	5.84
Wheat Malt	0.74
Crystal	0.37
Rye	0.40
ОБЩО	7.36

ОБЩО

12.6



ТЕМПЕРАТУРА

	°F	°C
Темп. на майшуване	149	65.0
Темп. на смесване	160	71.3
Темп. на промиване	174	78.9

Киселина
при
промиване
HEЛЕГЕНДА
ШРИФТ

Температура
Плътност/Пивоварни парам.
Вода
Малцове
Хмел
Дрожди



ЕТАП 3

ХМЕЛ

Време за варене: 75 мин

Добавяне на хмел: 4

IBU: 25

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

ВИД	Алфа-горчиви киселини	Варене (мин)	Оползотворяване %	IBU (%)	Принос към IBU	Тегло на хмела (g)
Cascade	0.050	75.00	0.350	0.600	15.00	25
Citra	0.120	75.00	0.350	0.300	7.50	5
Cascade	0.050	whirlpool	0.100	0.050	7.00	41
Citra	0.120	whirlpool	0.100	0.050	18.00	44
TOTAL						115



ЕТАП 4

ДРОЖДИ

Вид дрожди/Номер	Lalbrew® New England IPA 1g/L max
Темп. на фермент.	21°C



БЕЛЕЖКИ

- Не филтрирана
- Сухо охмеляване в края на ферментацията
@ 10gm/L 50/50 смес Cascade и Citra
- Сухо охмеляване на студено 72 часа преди опаковане
@ 10gm/L 50/50 смес Cascade и Citra