



РЕЦЕПТИ

DOUBLE IPA С
LALBREW® NEW ENGLAND 30Л

ЕТАП 1

ТЕЧНОСТ

	Литри
Обем след варене	27
Обем преди варене	30
T : M	3.1
Малцова каша	33
Lauter	0
Противни води	6
Общо течност	39

Степен на изпаряване
0.10

Изпарено количество
3



ЕТАП 2

МАЛЦ

Отн. плътност/Plato	1,0741	18,0
BME (premised)	0.750	
Цвят (Lovibond)	3 до 5	

Тип малц	% от шрота	Екстракт	Добив	Цвят (L)	Принос за цвѐта
Pale Ale Malt	0.700	0.790	0.593	3.1	3.4
Wheat Malt	0.100	0.780	0.585	2.8	0.4
Munich I	0.07	0.77	0.578	6	0.7
Golden Naked Oats	0.13	0.77	0.578	4.5	0.9
ОБЩО					5.4

Екстракт (kg): 5.22

Тегло на малца (kg)

Pale Ale Malt	6.17
Wheat Malt	0.89
Munich I	0.63
Golden Naked Oats	1.18
ОБЩО	8.87



ТЕМПЕРАТУРА

	°F	°C
Темп. на майшуване	153	67.0
Темп. на смесване	165	73.8
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: 60 мин

Добавяне на хмел: 5

IBU: 75

Без влагане на ирландски мъх

ВИД	Алфа-горчиви киселини	Варене (мин)	Оползотворяване %	IBU (%)	Принос към IBU	Тегло на хмела (g)
Citra	0.110	20.00	0.200	0.700	52.50	64
Motueka	0.065	10.00	0.150	0.200	15	42
Mosaic	0.055	5.00	0.100	0.050	3.75	18
Citra	0.110	whirlpool	0.050	0.025	1.88	9
Motueka	0.065	whirlpool	0.050	0.025	1.88	16
TOTAL						149



ЕТАП 4

ДРОЖДИ

Вид дрожди/Номер	Lalbrew® New England
Темп. на фермент.	22°C



БЕЛЕЖКИ

- Не филтрирана
- Сухо охмеляване на ден 3 @ 4 g/l Citra
- Сухо охмеляване на ден 7 @ 4 g/l Citra/Motueka (смес 1:1)