

ПРОТОКОЛ ВАРКИ

Название: **ЧТО-ТО ТИПА ЛАГЕР**. Стил: Европейский лагер

Основные даты

Дата:	Начало варки:	Завершение варки:
-------	---------------	-------------------

Основные даты

Объём после кипячение: **22 л**,
НП: **12.8°P (1.050)**, КП: **2.6°P (1.010)**, Алкоголь: **5.9%**, Горечь: **18.4 IBU**, Цвет: **3.4 SRM (6.7 EBC)**

Солод: **Пильзнер Премиум** (Курский солод, Россия): **4.5 кг**
Хмель: **Теттангер (Tettnanger)**, Германия: **50 гр**, Ирландский мох: **10 гр**. (1 таблетка)
Дрожжи: Fermentis - **Сафлагер W 34/70**

Вода:

Заторная вода: **15.8 л**. Промывная вода: **13.5 л**. Всего воды: **29.3 л**

Варка пива

Затирание:

Белковая пауза: 57°C - 20 мин.	Осахаривание: 68°C - 60 мин.	Мэш аут: 78°C - 5 мин.
Йодная проба	Фильтрация	Промывка

Кипячение сусла

Время кипячения	90 мин	Объём перед кипячением	25.9 л	после кипячения	22 л
-----------------	---------------	------------------------	---------------	-----------------	-------------

Плотность перед кипячением	10.9°P (1.044)	После кипячения (НП)	
----------------------------	-----------------------	----------------------	--

Хмель

Теттангер (Tettnanger), Германия	20 гр. - 55 мин	
----------------------------------	------------------------	--

Теттангер (Tettnanger), Германия	30 гр. - 15 мин	
----------------------------------	------------------------	--

Ирландский мох	10 гр. - 15 мин	
----------------	------------------------	--

Вирпл	Охлаждение	Объём готового сусла
-------	------------	----------------------

Ферментация

Дрожжи:
Fermentis - **Сафлагер W 34/70**

Начало - Дата:	Температура (13°C):
----------------	---------------------

Декантирование - Дата:	Конечная плотность:
------------------------	---------------------

Добавление праймера, карбонизация	Декстроза - 6 г/л - 120 г	Объём	20 литра
-----------------------------------	----------------------------------	-------	-----------------

Проба

Вкус, Цвет, Пенообразование, Газированность, Недостатки: