

Биттер красавчик

Стиль: Ординарный Биттер Размер партии: 25 л. (после кипячения)

Начальная плотность: **1.039 (9.7 °P)** Конечная плотность: **1.011 (2.8 °P)** Алкоголь: **4.0 %** Горечь: **25.9 IBU**

Цветность: **12.2 SRM** 🍷 (24.0 EBC)

Ингредиенты

Зерновые:

- **0.200 кг (5.5%)** | [Курский солод - Карамельный 100 \(Россия\)](#) цвет = 38.2 L°, экстракт = 75 % | Внесение в начале затирания.
- **0.250 кг (6.8%)** | [Курский солод - Карамельный 150 \(Россия\)](#) цвет = 57 L°, экстракт = 75 % | Внесение в начале затирания.
- **0.200 кг (5.5%)** | [Курский солод - Карамельный 300 \(Россия\)](#) цвет = 113.55 L°, экстракт = 75 % | Внесение в начале затирания.
- Всего: **0.65 кг (17.8%)**

Сахаросодержащие:

- **3 кг (82.2%)** | [Домашняя Мануфактура - Ячменный светлый жидкий неохмеленный \(Россия\)](#) цвет = 6.2 L°, экстракт = 70 % | Внесение в котел, кипятить 30 мин.
- Всего: **3 кг (82.2%)**

Хмель:

- **20 гр (2.6 IBU)** | [Ист Кент Голдинг / East Kent Goldings \(Великобритания\)](#) - в гранулах, α-к.=5% | Внесение в котел, кипятить 2 мин.
- **20 гр (23.3 IBU)** | [Цитра / Citra \(США\)](#) - в гранулах, α-к.=12.7% | Внесение в котел, кипятить 30 мин.
- Всего: **40 гр (25.9 IBUs)**

Дрожжи:

- [Mangrove Jacks - Бельгийский Вит M21](#) | Брожение: 21.5 °C, Аттенуация: 72.5 %, Флокуляция: низкая | Внесение на главное брожение.
Для брожения рекомендуется 181 млрд. дрожжевых клеток: 1 свежих пакетов или флаконов жидких дрожжей или 9 грамм сухих дрожжей.

Параметры затирания

Метод затирания:

Параметры варки

Эффективность варки: **85 %**

Время кипячения: **30 мин** | Вирпул/отстой после кипячения: **0 мин** | Охлаждение: **20 мин**

Размер партии после кипячения: **25 л.** | Испарение: **15 %** | Размер партии перед кипячением: **28.9 л.**

Плотность сусла перед кипячением: **1.005 (1.4 °P)**

Параметры карбонизации

Объем партии после брожения: **22.5 л.** | Температура карбонизации: **21.5 °C**

Праймер:

- **150 гр.** | [Декстроза / глюкоза сбразж.](#) экстракт = 91 % | Итоговый объем CO2 = 2.34 (4.68 г/л)

Дополнительные параметры

Энергетическая ценность: **151** кДж или **36** кКал на 100 мл.

Оценочная стоимость рецепта: **898** руб. или **35.92** руб. на литр сусла

Для заметок: