

Бельгийский витбир с кориандром

Стиль: Витбир/Бланш Размер партии: 25 л. (после кипячения)

Начальная плотность: **1.048 (11.9 °P)** Конечная плотность: **1.008 (2.1 °P)** Алкоголь: **5.7 %** Горечь: **15.0 IBU**
Цветность: **5.8 SRM**  (**11.4 EBC**)

Ингредиенты

Сахаросодержащие:

- **0.9 кг** (21.4%) | [Мед цвет = 1 L°, экстракт = 82 %](#) | Внесение в котел, кипятить 3 мин.
- **3.3 кг** (78.6%) | [Домашняя Мануфактура - Ячменный светлый жидкий неохмеленный \(Россия\)](#) цвет = 6.2 L°, экстракт = 70 % | Внесение в котел.
- Всего: **4.2 кг** (100%)

Хмель:

- **25 гр** (9.5 IBU) | [Халлертау / Hallertau \(Германия\)](#) - в гранулах, а-к.=4.5% | Внесение в котел, кипятить 30 мин.
- **15 гр** (3.3 IBU) | [Халлертау / Hallertau \(Германия\)](#) - в гранулах, а-к.=4.5% | Внесение в котел, кипятить 10 мин.
- **20 гр** (2.2 IBU) | [Халлертау / Hallertau \(Германия\)](#) - в гранулах, а-к.=4.5% | Внесение в котел, кипятить 2 мин.
- Всего: **60 гр** (15 IBUs)

Дрожжи:

- [Mangrove Jacks - ВоркХорсе M10](#) | Брожение: 23.5 °C, Аттенюация: 78 %, Флокуляция: средняя | Внесение на главное брожение.

Для брожения рекомендуется 221 млрд. дрожжевых клеток: 2 свежих пакетов или флаконов жидких дрожжей или 11 грамм сухих дрожжей.

Другие ингредиенты:

- **30 гр.** | [Кориандр цельный](#) | Внесение в котел, кипятить 10 мин.
- **30 гр.** | [Кориандр цельный](#) | Внесение в котел, кипятить 5 мин.
- **20 гр.** | [Цедра сладкого апельсина](#) | Внесение в котел, кипятить 5 мин.

Параметры заторения

Метод заторения: Экстрактный

Параметры варки

Эффективность варки: **85.0 %**

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: **1.000 (0.0 °P)**

Параметры карбонизации

Объем партии после брожения: **22.5 л.** | Температура карбонизации: **23.5 °C**

Праймер:

- **180 гр.** | [Декстроза / глюкоза](#) сбраж. экстракт = 91 % | Итоговый объем CO2 = 2.6 (5.2 г/л)

Дополнительные параметры

Энергетическая ценность: **180** кДж или **43** кКал на 100 мл.

Оценочная стоимость рецепта: **1658** руб. или **66.32** руб. на литр сусла

Для заметок: