

# Олд Эль - Новичёк

**Стиль:** Старый (Олд) Эль **Размер партии:** 23 л. (после кипячения)

Начальная плотность: **1.061 (14.9 °P)** Конечная плотность: **1.016 (4.1 °P)** Алкоголь: **6.4 %** Горечь: **31.0 IBU**

Цветность: **12.0 SRM** 🍷 (23.6 EBC)

## Ингредиенты

### Зерновые:

- **0.350 кг** (7.5%) | [Курский солод - Карамельный 100 \(Россия\)](#) цвет = 38.2 L°, экстракт = 75 % | Внесение в начале затирания.
- **0.240 кг** (5.2%) | [Курский солод - Карамельный 150 \(Россия\)](#) цвет = 57 L°, экстракт = 75 % | Внесение в начале затирания.
- **0.250 кг** (5.4%) | [Курский солод - Мюнхенский тип 2 \(Россия\)](#) цвет = 8.5 L°, экстракт = 78 % | Внесение в начале затирания.
- Всего: **0.84 кг** (18.1%)

### Сахаросодержащие:

- **2.4 кг** (51.7%) | [Пшеничный - Жидкий экстракт](#) цвет = 4.5 L°, экстракт = 80.5 % | Внесение в котел.
- **1.4 кг** (30.2%) | [Beergineer - Солодовый экстракт Светлый неохмеленный \(Россия\)](#) цвет = 11.8 L°, экстракт = 80 % | Внесение в котел.
- Всего: **3.8 кг** (81.9%)

### Хмель:

- **60 гр** (24.5 IBU) | [Голдингс / Goldings \(Великобритания\)](#) - в гранулах, а-к.=5% | Внесение в котел, кипятить 30 мин.
- **30 гр** (6.5 IBU) | [Амарилло / Amarillo \(США\)](#) - в гранулах, а-к.=9.2% | Внесение в котел, кипятить 2 мин.
- Всего: **90 гр** (31 IBUs)

### Дрожжи:

- [Mangrove Jacks - Бельгийский Вит M21](#) | Брожение: 21.5 °C, Аттенюация: 72.5 %, Флокуляция: низкая | Внесение на главное брожение.  
Для брожения рекомендуется 257 млрд. дрожжевых клеток: 2 свежих пакетов или флаконов жидких дрожжей или 12 грамм сухих дрожжей.

## Параметры затирания

**Метод затирания:** Экстрактный

## Параметры варки

Эффективность варки: **85.0 %**

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

Размер партии после кипячения: **23 л.** | Испарение: **15 %** | Размер партии перед кипячением: **26.6 л.**

Плотность сусла перед кипячением: **1.008 (2.0 °P)**

## Параметры карбонизации

Объем партии после брожения: **20.7 л.** | Температура карбонизации: **21.5 °C**

### Праймер:

- **150 гр.** | Декстроза / глюкоза сбраж. экстракт = 91 % | Итоговый объем CO<sub>2</sub> = 2.47 (4.94 г/л)

#### **Дополнительные параметры**

Энергетическая ценность: **239** кДж или **57** кКал на 100 мл.

Оценочная стоимость рецепта: **2657.45** руб. или **115.54** руб. на литр сусла

## **Для заметок:**