

Английский имбирь

Стиль: Английский ИПЭ (IPA) **Размер партии:** 21 л. (после кипячения)

Начальная плотность: **1.055 (13.5 °P)** Конечная плотность: **1.012 (3.1 °P)** Алкоголь: **6.2 %** Горечь: **44.2 IBU**

Цветность: **13.3 SRM**  (26.2 EBC)

Ингредиенты

Зерновые:

- **0.5 кг (12.5%)** | [Курский солод - Меланоидиновый \(Россия\)](#) цвет = 30 L°, экстракт = 80 % | Внесение в начале затирания.
- **0.4 кг (10.0%)** | [Курский солод - Карамельный 100 \(Россия\)](#) цвет = 38.2 L°, экстракт = 75 % | Внесение в начале затирания.
- **0.1 кг (2.5%)** | [Курский солод - Карамельный 300 \(Россия\)](#) цвет = 113.55 L°, экстракт = 75 % | Внесение в начале затирания.
- Всего: **1 кг (25%)**

Сахаросодержащие:

- **1.5 кг (37.5%)** | [Экстракт Пшенично-солодовый охмеленный \(Украина\)](#) цвет = 9.1 L°, экстракт = 75 % | Внесение в котел.
- **1.5 кг (37.5%)** | [Концентрат солодовый неохмеленный ячменный](#) цвет = 3.2 L°, экстракт = 75.8 % | Внесение в котел.
- Всего: **3 кг (75%)**

Хмель:

- **30 гр (39.9 IBU)** | [Геркулес / Herkules \(Германия\)](#) - в гранулах, а-к.=14.5% | Внесение в котел, кипятить 30 мин.
- **40 гр (4.3 IBU)** | [Каскад / Cascade \(США\)](#) - в гранулах, а-к.=5.7% | Внесение в котел, кипятить 2 мин.
- Всего: **70 гр (44.2 IBUs)**

Дрожжи:

- [ASP Lab - DY 3011 Элевые дрожжи / DY 3011 ALe Yeast](#) | Брожение: 18 °C, Атенуация: 77 %, Флокуляция: высокая | Внесение на главное брожение. Для брожения рекомендуется 211 млрд. дрожжевых клеток: 2 свежих пакетов или флаконов жидких дрожжей или 10 грамм сухих дрожжей.

Другие ингредиенты:

- **20 гр.** | [Имбирь молотый](#) | Внесение в котел, кипятить 15 мин.

Параметры варки

Эффективность варки: **85 %**

Время кипячения: **30 мин** | Вирпул/отстой после кипячения: **0 мин** | Охлаждение: **10 мин**

Размер партии после кипячения: **21 л.** | Испарение: **15 %** | Размер партии перед кипячением: **24.3 л.**

Плотность сусла перед кипячением: **1.010 (2.6 °P)**

Параметры карбонизации

Объем партии после брожения: **19 л.** | Температура карбонизации: **18 °C**

Праймер:

- **150 гр.** | Декстроза / глюкоза сбраж. экстракт = 91 % | Итоговый объем CO₂ = 2.71 (5.42 г/л)

Дополнительные параметры

Энергетическая ценность: **209** кДж или **50** кКал на 100 мл.

Оценочная стоимость рецепта: **1131** руб. или **53.86** руб. на литр сусла

Для заметок: