Вишневый эль

Содержание алкоголя: 4.9%

Цвет: 8 EBC

Горечь: 12 IBU

НП: 11.5 °P

**Описание**

Wit Beer созданное на основе культового бельгийского Hoegaarden. Белое, характерно мутноватое пиво, традиционно считающееся летним напитком. Слегка горьковатое, со спелым вкусом, оставляет игриво кисленькое и продолжительное послевкусие. Подается в прохладном бокале, зачастую его употребляют в качестве аперитива с долькой апельсина.

Дата производства: 24.11.2024. Объем: 40 л.

**Ингредиенты**

**Солод:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название | Количество, г | Доля, % |
| Пилснер | 6000 | 70,5 |
| Пшеница | 2500 | 29,5 |
| Всего | 8500 | 100 |

**Хмель:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название | Количество, г | Доля, г/л |
| Mandarina Bavaria | 14 |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Специи:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название | Количество, г | Доля, г/10л |
| Апельсиновая цедра | 175 | 43 |
| Кориандр | 20 | 5 |
| Кумин (Зира) | 8 | 2 |

**Процесс производства**

**Затирание:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Этап | Начало | Конец |
| Нагрев до 63℃ | 7:01 | 8:36 |
| Температурная пауза 63℃ | 8:36 | 9:26 |
| Нагрев до 73℃ | 9:26 | 10:00 |
| Температурная пауза 73℃ | 10:00 |  |

**Варка:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Этап | Начало | Конец |
| Нагрев до 100℃ | 20:26 | 22:15 |
| Первая засыпь хмеля | 22:15 |  |
| Вторая засыпь хмеля | 22:34 |  |
| Засыпь специй | 23:10 |  |
| Окончание варки | 23:15 |  |
| Охлаждение до 20℃ | 23:15 |  |

**Показатели**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название | Количество |  |
| Вода заторная | 40л |  |
| Вода промывная | 10,5л |  |
| Плотность до кипячения | 10 °Brix |  |
| Объем сусла до кипячения | 38л |  |
| IBU | 12,8 |  |
| Объем сусла после кипячения | 38л |  |
| Плотность после кипячения | 12 °Brix |  |
| Первичное брожение | 25.11.2024 | 09.12.2024 |
| Первичное брожение в днях | 14 дней |  |
| Плотность после брожения | 6 °Brix |  |
| Содержание алкоголя | 3.3% |  |
| Праймер (декстроза) | 7г/л |  |
| Карбонизация в днях | 7 дней |  |