

Рецепта / Име : \_\_\_\_\_

Партида: \_\_\_\_\_

Дата на варката : \_\_\_\_\_

Съставки / Малц	Kr	%	Kr	%
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

Общо (Малц / Други) : \_\_\_\_\_

Вода (машуване): \_\_\_\_\_      Обем: \_\_\_\_\_ L      Обем: \_\_\_\_\_ L

Машуване:	Температура	Описание	Минути	Начало	Край	Минути	Начало	Край	Минути
1	48 oC	mash-in							
2	52 oC	протеаза							
3	62 oC	$\beta$ -амилаза							
4	68 oC	$\beta + \alpha$							
5	72 oC	$\alpha$ -амилаза							
6	78 oC	---							

Плътност (преди промиване) : \_\_\_\_\_ o P      \_\_\_\_\_ o P

Вода (промиване): \_\_\_\_\_      Обем: \_\_\_\_\_ L      Обем: \_\_\_\_\_ L

Температура: \_\_\_\_\_ o C      Температура: \_\_\_\_\_ o C

ОБЩО ЗА ВАРЕНЕ: \_\_\_\_\_      Обем: \_\_\_\_\_ L      Обем: \_\_\_\_\_ L

Плътност (преди варене) : \_\_\_\_\_ o P      \_\_\_\_\_ o P

Партида: \_\_\_\_\_

Начало на варене (hh : mm) : \_\_\_\_\_

Хмел / Други добавки :	g	Минuti от началото:	hh : mm	Минuti от началото:	hh : mm
1					
% A					
2					
% A					
3					
% A					
4					
% A					

ОБЕМ СЛЕД ОХЛАЖДАНЕ / ПРЕХВЪРЛЯНЕ: \_\_\_\_\_ L \_\_\_\_\_ L

ПЛЪТНОСТ (СЛЕД ОХЛАЖДАНЕ) : \_\_\_\_\_ °P \_\_\_\_\_ °P

ТЕМПЕРАТУРА (ВЪВ ФЕРМЕНТОРА) : \_\_\_\_\_ °C \_\_\_\_\_ °C

Дрожди: \_\_\_\_\_

Първична ферментация:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Бутилиране (Вторична ферментация):  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_