

Рецепта / Име :							
Партида:							
Дата на варката :							
Съставки / Малц		Kг	%	Kг	%		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
Общо (Малц / Други) :							
Вода (машуване):		Обем:	L	Обем:	L		
Машуване:		Начало	Край	Минуты	Начало	Край	Минуты
1	Температура	Описание	Минуты				
2	48 оC	mash-in					
3	52-55 оC	протеаза					
4	62-63 оC	β-амилаза					
5	65-67 оC	β + α					
6	70-72 оC	α-амилаза					
7	78 оC	---					
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	Минути от началото: hh : mm	Минути от началото: hh : mm
1			
% A			
2			
% A			
3			
% A			
4			
% A			

ОБЕМ СЛЕД ОХЛАЖДАНЕ / ПРЕХВЪРЛЯНЕ:	L	L
ПЛЪТНОСТ (СЛЕД ОХЛАЖДАНЕ) :	o P	o P
ТЕМПЕРАТУРА (ВЪВ ФЕРМЕНТОРА) :	o C	o C
Дрожди:		

Първична ферментация:

Бутилиране (Вторична ферментация):
