



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийская IPA



Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	61% / 13.8 кг
Château Munich Light®	31% / 6.9 кг
Château Abbey®	8% / 1.8 кг

ХМЕЛЬ

Fuggles (4.5% aa)	28.8 IBU / 250 г
East Kent Goldings (5.0% aa)	6.0 IBU / 200 г
Willamette (5.0% aa)	5.2 IBU / 200 г

YEAST

SafAle S-04	80 г
-------------	------

Содержание
алкоголя
6.5%

Цвет 19
EBC

Горечь 40
IBU

Описание

Это пиво - идеальный выбор для ценителей, которые хотят получить хмелевой характер IPA в сочетании с фруктовым, пряным чертами бельгийских крепких светлых элей.

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Использовать только свежие гранулы хмеля, которые хранились в надлежащих условиях

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

График - температура затирания (температура °C, время в минутах)



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 50 мин при температуре 63°C.

Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.

Настаивать еще 20 минут при температуре 72°C и провести йодную пробу.

Нагреть до 78°C по 1°C/мин.

Настаивать 2 минуты при температуре 78°C и сделать финальную стадию затирания солода (мэш-аут)

После того, как затор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 78°C

ЭТАП 2: Кипячение сусла:

Время: 60 минут.

Через 50 мин добавить хмель Fuggles.

Через 10 мин добавить хмель EKG.

Через 5 мин добавить хмель Willamette.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Batch size	100л	НП	14.6°P	Выход	85%
-----------	------	------------	------	----	--------	-------	-----

ЭТАП 3: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.

Ферментировать при температуре 18°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°C.

После завершения брожения (по достижению КП и устранению посторонних запахов - около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.

Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

Аттенюация	80%	КП	2.95°P
------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и бутелирование

Выдерживать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.7 об. CO₂.
Пиво готово к разливу и употреблению.
Наслаждайтесь!

*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар
и дрожжи SafAle F-2

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия
Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439
Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB