Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Двойной IPA



Содержание алкоголя 7.5%	Цвет 25 EBC	Горечь 65 IBU

Описание
Хмелевой и крепкий IPA с приятным солодовым привкусом. Очень охмеленное, но с чистым и сухим финишем. Но, будьте осторожнее, пиво очень вкусное и питкое, соблюдайте меру.

Подача
Бокал: пинта

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Использовать только свежий хмель, который хранился в надлежащих условиях хранения.

В соотношении сульфат/хлорид в воде для варки отдать предпочтение сульфату.

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.

Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	76% / 17.4 кг
Château Munich	10% / 2.3 кг
Château Crystal	4% / 0.9 кг
Château Cara Blond®	10% / 2.3 кг
ХМЕЛЬ	
Columbus (16.0% aa)	100 г
Chinook (13.0% aa)	100 г
Centennial (10.5% aa)	100 г
ДРОЖЖИ	
SafAle US-05	80 г
САХАР	
Кукурузный сахар	1 кг

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг

Затирание при температуре 65°C.

Пауза 60 мин при температуре 65°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Настаивать 20 минут при температуре 72°C, йодная проба.

Нагреть до 78°C по 1°C/мин.

Пауза 2 минуты при температуре 78°C перед фильтрованием.

Далее отфильтровать сусло от дробины.

Промывную воду подавать с температурой 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение сусла
Время: 75 минут.

Через 15 мин добавить по 40 г каждого хмеля (45.5 IBU).

Через 45 мин добавить по 25 г каждого хмеля (13.7 IBU)

Через 70 мин добавить по 35 г каждого хмеля (5.9 IBU)

Через 60 мин добавить сахар.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объём	100л	НП	15.7°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание
Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 18°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 22°C.

После завершения брожения (по достижение 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.

Степень сбраживания	85%	КП	2.35°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.7 об. CO2.

Пиво готово к розливу 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; Зарегистрирвано 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