Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Английский IPA



Содержание алкоголя 6.5%	Цвет 22 EBC	Горечь 50 IBU

Описание
Хмелевой и в меру крепкий, очень солодовый английский IPA.

Подача
Бокал: английская пинта

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Для усиления солодовой сладости уменьшить количество дрожжей (0,5-0,6 г/л).

Отдать предпочтение хлориду в соотношении сульфат/хлорид в воде для варки.

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 2RP	85% / 18.7 кг
Château Melano	10% / 2.2 кг
Château Cara Ruby®	3% / 0.7 кг
Château Cara Blond®	2% / 0.5 кг
ХМЕЛЬ	
Goldings (6.0% aa)	43 IBU / 250 г
Fuggle (4.5% aa)	2.8 IBU / 100 г
Aramis (7.0% aa)	4.3 IBU / 100 г
YEAST	
SafAle S-04	70 g

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг

Затирание при температуре 65°C.

Пауза 60 мин при температуре 65°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 15 минут при температуре 72°C, йодная проба.

Нагрев до 78°C со скоростью 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 60 минут.

Через 10 мин добавить хмель Goldings.

Через 50 мин добавить хмеля Fuggles и Aramis.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	14.5°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание
Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 18°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	82%	КП	2.60°P

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

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

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