Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Слабоалкогольная IPA

Рецепт пива



Содержание алкоголя 0.3-0.4%	Цвет 5.4 EBC	Горечь 20 IBU

Описание
Освежающее пиво светлого цвета с лёгкой горечью, в котором преобладают ноты цитрусовых и тропических фруктов. Этот рецепт служит основой для создания безалкогольного пива (алк. < 0,5% об.). Количество солода может быть слегка скорректировано в зависимости от фактической эффективности, достигнутой на вашей пивоварне. Хмель также можно заменить на другие сорта, в зависимости от желаемого аромата.

Подача
Бокал: тюльпан

Температура: 4°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Для более «солодовой» версии этого IPA можно заменить солод Château Pilsen на Château Pale Ale или даже на Château Munich Light.

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.

INGREDIENTS / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MALT	
Château Pilsen 2RS	90% / 5.85 kg
Château Cara Clair®	10% / 0.65 kg
HOUBLONS	
Citra (12.0% aa)	20.0 IBU / 350 g
LEVURE	
SafBrew LA-01	50 g

Température d'empâtage



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.4	Пропорции смешивания	2.7 L/kg

Затирание при температуре 78°C.

Пауза 30 мин при температуре 78°C.

Как только пауза закончится, отфильтровать сусло от дробины.

Промывную воду подавать с температурой 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение сусла
Время: 60 минут.

В начале кипячения добавить 50г хмеля Citra.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Важно: снизить pH до 4,2 (или даже ниже) перед ферментацией — либо провести «kettle souring».

Испарение 6,0-8,0%	Объём 100 L	НП $5^{o}P$	Выход 75%

ЭТАП 3: Брожение и созревание
Охладить сусло до 20°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 20°C в течение 48-60 часов.

Затем быстро снизить температуру до 2°C. Это снизит риск заражения.

Для сухого охмеления добавить 300 г Citra, выдержать 48 часов, затем удалить хмель. Температура 2 °C не является оптимальной для сухого охмеления, но в данном случае помогает избежать «hop creep».

Скорректировать pH до уровня 4,0–3,6.

Оставить на 3 дня при температуре 2 °C. Затем удалить дрожжи и остатки хмеля.

Степень сбраживания	13-17%	КП	4,15-4,35°P

Этап 4: Розлив и пастеризация
Выдержать пиво при температуре 2°C 2 дня.

Удалить остаточные дрожжи и разлить пиво по бутылкам.

Поскольку в конце брожения пиво содержит много остаточных сбраживаемых сахаров, после розлива его необходимо пастеризовать (в пределах 80–120 PU).

Пиво готово к употреблению.

Наслаждайтесь!