Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# Подвійний IPA



| Вміст алкоголю 7.5% | Колір 25 EBC | Гіркота 65 IBU |
|---|---|---|

**Опис:**
Хмільний та міцний IPA з неперевершеним солодовим присмаком. Дуже хмільний, але з чистим та сухим фінішем. Але, будьте обережними, цепиво дуже смачне і питке, дотримуйтесь міри.

**Споживання:**
Бокал: пінта

Температура споживання: 4 - 8°C

**ПОРАДА ПИВОВАРУ**
Використовувати тільки свіжий хміль, який зберігався в належних умовах.

У співвідношенні сульфат/хлорид у воді для варки віддати перевагу сульфату.

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін. За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою:info@castlemalting.com Пивоваріння – це експеримент! Зваріть пиво за власним рецептом! Надішліть нам свій рецепт, і ми будемо раді опублікувати його на нашому веб-сайті.

# Рецепт пива

**Рецепт пива інгредієнти на 1гл**

| 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 |
| **Хміль** | |
| Columbus (16.0% aa) | 100 г |
| Chinook (13.0% aa) | 100 г |
| Centennial (10.5% aa) | 100 г |
| **Дріжджі** | |
| SafAle US-05 | 80 г |
| **Цукор** | |
| Кукурудзяний цукор | 1 кг |

**Графік - температура затирання (температура °C , час в хвилинах)**




**ЕТАП 1: Затирання сусла:**
Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

| pH | 5.3 | Пропорції змішування | 2.7 л/кг |
|---|---|---|---|

Затерти солод при температурі 65°C.

Витримати 60 хвилин при температурі 65°C.

Підігріти до 72°C по 1°C/хв. Витримати 20 хвилин при температурі 72°C і провести **йодну пробу**.

Підігріти до 78°C по 1°C/хв.

Витримати 2 хвилини при температурі 78°C зробити фінальну стадію затирання солоду (**меш-аут**)

Відокремити сусло від пивної дробини і промити водою для пивоваріння при 78°C

**ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла:**
Кип'ятити 75 хв.

Через 15 хв додати по 40 г кожного хмелю (45.5 IBU).

Через 45 хв додати по 25 г кожного хмелю (13.7 IBU)

Через 70 хв додати по 35 г кожного хмелю (5.9 IBU)

Через 60 хв додати цукор.

Використати вірпул щоб видалити осад

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Випаровування | 7.5% | Об’єм | 100L | НП | 15.7°P | Вихід | 85% |

**ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:**
Охолодити сусло до 18°C і внести дріжджі.

Ферментація при температурі 18°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 22°C. Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів– біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Затухання | 85% | КП | 2.35°P |

**Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (розлив):**
Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.7 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся!

*Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2