



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійська IPA



Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод

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

Хміль

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

Дріжджі

SafAle S-04	80 г
-------------	------

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



Вміст
алкоголю
6.5%

Колір 19
EBC

Гіркота 40
IBU

Опис:

Це пиво-ідеальний вибір для поціновувачів, які хочуть отримати хмелевий характер IPA у поєднанні з фруктовими, пряними рисами бельгійських міцних світлих елів.

Споживання:

Бокал: пінтовий келих

Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Використовувати лише свіжі гранули хмелю, які зберігалися у належних умовах

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.

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 63°C.

Витримати 50 хвилин при температурі 63°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 60 хв.

Через 50 хв додати хміль Fuggles.

Через 10 хв додати хміль EKG.

Через 5 хв додати хміль Willamette.

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування

6.0%

Об'єм

100L

НП

14.6°
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 20°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

80%

КП

2.95°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутілювання (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

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія
Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439
CVC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB