



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійський India Pale Ale



Beer recipe

ІНГРЕДІЄНТИ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	15 кг/гл
Château Munich Light®	7.5 кг/гл
Château Abbey®	2 кг/гл
ХМІЛЬ	
Fuggles	250 г/гл
East Kent Goldings	200 г/гл
Willamette	200 г/гл
ДРІЖДЖІ	
Safale S-04	50 - 80 г/гл
Safale S-04 (повторне бродіння)	2.5 - 5 г/гл

Щільність: 14 - 16 ° PL

Вміст алкоголю: 6 - 7%

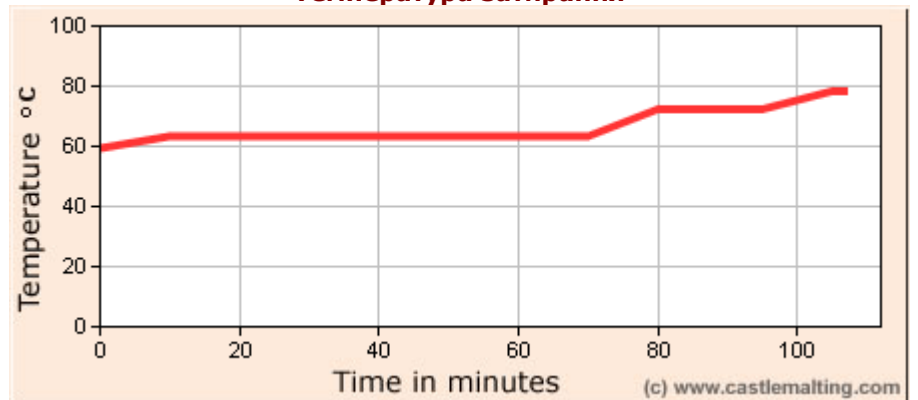
Колір: 10 - 15 EBC

Гіркота: 38 IBU

Характеристика:

Чудовий вибір для любителів справжнього хмільного індійського світлого еля в поєднанні із складним, пікантно-фруктовим характером бельгійського міцного еля.

Температура затирання



Етап 1: Затирання

- Затерти в 70 літрах води при 59°C та поступово нагріти затор до 63°C
- Витримати при 63°C 60 хвилин
- Нагріти затор до 72°C та витримати протягом 15 хвилин
- Підвищити температуру до 78°C та витримати 2 хвилини

Етап 2: Фільтрація

Промити затор водою, нагрітою до 75°C

Етап 3: Кип`ятіння

- Тривалість: 90 хвилин
- Обсяг суслу зменшується на 8 - 10%
- Через 5 хвилин після початку кип`ятіння додати хміль Fuggles, через 80 хвилин – хміль East Kent Goldings, через 85 хвилин – хміль Willamette

Етап 4: Ферментація

Етап 4: Ферментація

Етап 5: Лагеризація

протягом мінімум 3 тижнів при 4°C

This recipe is provided by Castle Malting®. A successful result cannot be guaranteed. Some modifications may be required to meet the specific characteristics of ingredients and the specific technological conditions of brewery.

For further information and service please contact: info@castlemalting.com