



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Бельгийский India Pale Ale

## Рецепт пива



### ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	15 кг
Château Munich Light®	7,5 кг
Château Abbey®	2 кг
ХМЕЛЬ	
Fuggles	250 г
East Kent Goldings	200 г
Willamette	200 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-04	50 - 80 г
SafAle S-04 (второе брожение)	2,5 - 5 г

**Начальная плотность:** 14 - 16°Plato

**Содержание алкоголя:** 6 - 7%

**Цвет:** 10 - 15 EBC

**Горечь:** 38 IBU

### Характеристика

Прекрасный выбор для любителей настоящего хмельного индийского светлого эля в сочетании со сложным, пикантно-фруктовым характером бельгийского крепкого эля.



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](mailto:info@castlemalting.com)

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

### Температура затирания



### Этап 1: Затирание

Затереть в 70 литрах воды при 59°C и постепенно нагреть затор до 63°C

Выдержать при 63°C в течение 60 минут

Нагреть затор до 72°C и выдержать в течение 15 минут

Повысить температуру до 78°C и выдержать 2 минуты

### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75°C

### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 90 минут

Объем суслу уменьшается на 8 - 10%

Через 5 минут после начала кипячения добавить Fuggles, через 80 минут - East Kent Goldings, через 85 минут - Willamette

### Этап 4: Ферментация

при 23°C

**Этап 5: Лагеризация:** в течение минимум 3 недель при 4°C

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия  
Тел.: + 32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439  
Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB