Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийская IPA

Рецепт пива

Содержание алкоголя 6.5%	Цвет 19 EBC	Горечь 40 IBU

Описание
Это пиво - идеальный выбор для ценителей, которые хотят получить хмелевой характер IPA в сочетании с фруктовым, пряным чертами бельгийских крепких светлых элей.

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Использовать только свежие гранулы хмеля, которые хранились в надлежащих условиях

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.

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	61% / 13.8 кг
Château Munich Light®	31% / 6.9 кг
Château Abbey®	8% / 1.8 кг
ХМЕЛЬ	
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
YEAST	
SafAle S-04	80 г

График - температура затирания

ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг

Затирание при температуре 63°C.
Пауза 50 мин при температуре 63°C.
Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.
Пауза еще 20 минут при температуре 72°C, йодная проба.
Нагрев до 78°C со скоростью 1°C/мин.
Пауза 2 минуты при температуре 78°C перед фильтрованием.
Далее отфильтровать сусло от дробины.
Промывную воду подавать с температурой 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение сусла:
Время: 60 минут.
Через 50 мин добавить хмель Fuggles.
Через 10 мин добавить хмель EKG.
Через 5 мин добавить хмель Willamette.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Batch size	100л	НП	14.6°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание
Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.
Сбраживать при температуре 18°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°C.
После завершения брожения (по достижение КП и устранению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.
Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

Степень сбраживания	80%	КП	2.95°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.7 об. CO2.
Пиво готово к розливу и употреблению.
Наслаждайтесь!

*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

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; www.castlemalting.com; Зарегистрирвано 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