



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

IPA с низким содержанием алкоголя



Содержание
алкоголя
0.3-0.4%

Цвет
5.4 EBC

Горечь
20 IBU

Описание

Освежающее пиво светлого цвета с лёгкой горечью, в котором преобладают ноты цитрусовых и тропических фруктов. Этот рецепт служит основой для создания безалкогольного пива (алк. < 0,5% об.). Количество солода может быть слегка скорректировано в зависимости от фактической эффективности, достигнутой на вашей пивоварне. Хмель также может быть заменён другим в зависимости от желаемых ароматов.

Подача

Бокал: тюльпан
Температура: 4°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Для более «солодовой» версии этого IPA можно заменить солод Château Pilsen 2RS на Château Pale Ale или даже на Château Munich Light.

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 пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	90% / 5.85 кг
Château Cara Clair®	10% / 0.65 кг
ХМЕЛЬ	
Citra (12.0% aa)	20.0 IBU / 350 г
ДРОЖЖИ	
SafBrew LA-01	50 г

График - температура затириания



ЭТАП 1: Затириание солода

рН	5.4	Пропорции смешивания	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затириание при температуре 78°C.
Пауза 30 мин при температуре 78°C.
Далее отфильтровать сусло от дробины.
Промывную воду подавать с температурой 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 60 минут.
В начале кипения добавить 50г хмеля Citra.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Важно: снизить рН до 4.2 (или даже ниже) перед ферментацией — либо провести «kettle souring».

Испарение	Объём	НП	Выход
6,0-8,0%	100л	5°P	75%

ЭТАП 3: Брожение и созревание

Охладить сусло до 20°C и внести дрожжи.
Сбраживать при температуре 20°C в течение 48-60 часов, затем быстро снизить температуру до 2°C. Это снизит риск заражения.
Для сухого охмеления добавить 300 г Citra, выдержать 48 часов, затем удалить хмель. Температура 2 °C не является оптимальной для сухого охмеления, но в данном случае помогает избежать «hop creep» (дополнительное брожение после сухого охмеления).
Скорректировать рН до уровня 4,0-3,6.
Оставить на 3 дня при температуре 2 °C. Удалить дрожжи и остатки хмеля.

Степень сбраживания	13-17%	КП	4,15-4,35°P
---------------------	--------	----	-------------

Этап 4: Розлив и пастеризация

Выдержать пиво при температуре 2°C 2 дня.
Удалить остаточные дрожжи и разлить в бутылки.
Поскольку в конце брожения пиво содержит много остаточных сбраживаемых сахаров, после розлива его необходимо пастеризовать (в пределах 80-120 PU).

Пиво готово к употреблению.
Наслаждайтесь!

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; 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