Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Подвійний IPA

Вміст алкоголю 7.5%	Колір 25 EBC	Гіркота 65 IBU

Опис:
Хмільний та міцний IPA з неперевершеним солодовим присмаком. Дуже хмільний, але з чистим та сухим фінішем. Але, будьте обережними, цепиво дуже смачне і питке, дотримуйтесь міри.

Споживання:
Бокал: пінта
Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Використовувати тільки свіжий хміль, який зберігався в належних умовах.
У співвідношенні сульфат/хлорид у воді для варки віддати перевагу сульфату.

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.

Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	76% / 17.4 кг
Château Munich	10% / 2.3 кг
Château Crystal	4% / 0.9 кг
Château Cara Blond®	10% / 2.3 кг
Хміль	
Columbus (16.0% aa)	100 г
Chinook (13.0% aa)	100 г
Centennial (10.5% aa)	100 г
Дріжджі	
SafAle US-05	80 г
Цукор	
Кукурудзяний цукор	1 кг

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

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 65°C.
Витримати 60 хвилин при температурі 65°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 75 хв.
Через 15 хв додати по 40 г кожного хмелю (45.5 IBU).
Через 45 хв додати по 25 г кожного хмелю (13.7 IBU)
Через 70 хв додати по 35 г кожного хмелю (5.9 IBU)
Через 60 хв додати цукор.
Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	7.5%	Об'єм	100L	НП	15.7° 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 22°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	85%	КП	2.35°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (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
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB