



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійський India Pale Ale



Рецепт пива

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 сула 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



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.