



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Английский IPA



Начальная плотность: 16-17^oPlato

Содержание алкоголя: 7%

Цвет: 9 EBC

Характеристика

Охмеленный, умеренно крепкий, очень хорошо выброженный светлый британский эль с сухим финишем, хмелевым ароматом и вкусом.



Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / 100 л



СОЛОД

Château Pilsen 2RP	19.5 кг
Château Melano Light	0.5 кг
Château Cara Ruby®	0.5 кг
Château Cara Blond®	0,5 кг



ХМЕЛЬ

Goldings	210 г
Fuggle	100 г
Aramis	100 г



ДРОЖЖИ

SafAle BE 134	50 - 80 г
---------------	-----------

Температура затирания



Этап 1: Затирание

Затереть солод при температуре 66°C, настаивать 60 минут
Нагреть затор до 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час, 15 минут

Температура: 100°C

Объем суслу уменьшается на 6 - 10 %

- Через 15 минут добавить хмель (Golding)

- Через 70 минут добавить хмель (Fuggle и Aramis) и сахар при необходимости

Сусло должно обладать плотностью 16.5° Plato

Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение

до 23°C

Этап 5: Ферментация

при 24°C

Этап 6: Лагеризация

минимум 2 недели при температуре 2°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. Мы не гарантируем успешный результат, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством ингредиентов и техническими условиями пивоварни.

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.

