



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Бельгийская IPA



## Рецепт пива

### ингредиенты 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 (температура °C, время в минутах)



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

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

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.

#### ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.  
 Настаивать 50 мин при температуре 63°C.  
 Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.  
 Настаивать еще 20 минут при температуре 72°C и провести йодную пробу.  
 Нагреть до 78°C по 1°C/мин.  
 Настаивать 2 минуты при температуре 78°C и сделать финальную стадию затирания солода (мэш-аут)

После того, как затор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 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: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.  
 Ферментировать при температуре 18°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°C.  
 После завершения брожения (по достижению 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.

Аттенуация	80%	КП	2.95°P
------------	-----	----	--------

#### Этап 4: Холодное созревание и бутелирование

Выдерживать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.7 об. CO<sub>2</sub>.  
Пиво готово к разливу и употреблению.  
Наслаждайтесь!

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

---

Главный офис: Chemin du Couloury 1, 4800 Verviers, Belgium  
Адрес завода: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium  
Тел.: + 32 (0) 87 662095; Факс: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com  
Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB