



Двойной IPA



Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

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
ХМЕЛЬ	
Columbus (16.0% aa)	100 г
Chinook (13.0% aa)	100 г
Centennial (10.5% aa)	100 г
ДРОЖЖИ	
SafAle US-05	80 г
САХАР	
Кукурузный сахар	1 кг

Содержание алкоголя 7.5%	цвет 25 EBC	горечь 65 IBU
--------------------------------	----------------	------------------

Описание

Хмелевой и крепкий IPA с приятным солодовым привкусом. Очень охмеленное, но с чистым и сухим финишем. Но, будьте осторожнее, пиво очень вкусное и питкое, соблюдайте меру.

Употребление

Бокал: пинта

Температура употребления: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Использовать только свежий хмель, который хранился в надлежащих условиях хранения.
В соотношении сульфат/хлорид в воде для варки отдать предпочтение сульфату.

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.

График - температура затирания (температура °C, время в минутах)



ЭТАП 1: Затирание солода

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

Затереть солод при температуре 65°C.

Настаивать 60 мин при температуре 65°C.

Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.

Настаивать 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: 75 минут.

Через 15 мин добавить по 40 г каждого хмеля (45.5 IBU).

Через 45 мин добавить по 25 г каждого хмеля (13.7 IBU)

Через 70 мин добавить по 35 г каждого хмеля (5.9 IBU)

Через 60 мин добавить сахар.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объём	100л	НП	15.7°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 22°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.

Аттенюация	85%	КП	2.35°P
------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и бутелирование

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.7 об. CO₂.

Пиво готово к разливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

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

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: Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгия; Счёт : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB