



Английский IPA



Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)



СОЛОД

Château Pilsen 2RP	85% / 18.7 кг
Château Melano	10% / 2.2 кг
Château Cara Ruby®	3% / 0.7 кг
Château Cara Blond®	2% / 0.5 кг



ХМЕЛЬ

Goldings (6.0% aa)	43 IBU / 250 г
Fuggle (4.5% aa)	2.8 IBU / 100 г
Aramis (7.0% aa)	4.3 IBU / 100 г



YEAST

SafAle S-04	70 г
-------------	------

Содержание
алкоголя
6.5%

цвет 22
EBC

горечь 50
IBU

Описание

Хмелевой и в меру крепкий, очень солодовый английский IPA.

Употребление

Бокал: английская пинта

Температура употребления: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Для усиления солодовой сладости уменьшить количество дрожжей (0,5-0,6 г/л).

Отдать предпочтение хлориду в соотношении сульфат/хлорид в воде для варки.

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



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 65°C.

Настаивать 60 мин при температуре 65°C.

Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.

Настаивать 15 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 затвор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 78°C

ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время 60 минут.

Через 10 мин добавить хмель Goldings.

Через 50 мин добавить хмеля Fuggles и Aramis.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	14.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЭТАП 3: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.

Ферментировать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 18°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	82%	КП	2.60°P
------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и бутелирование

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.

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 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: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB