



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийский India Pale Ale



Начальная плотность: 14 - 16°Plato

Содержание алкоголя: 6 - 7%

Цвет: 10 - 15 EBC

Горечь: 38 IBU

Характеристика

Прекрасный выбор для любителей настоящего хмельного индийского светлого эля в сочетании со сложным, пикантно-фруктовым характером бельгийского крепкого эля.



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)



СОЛОД

Château Pilsen 2RS	15 кг
Château Munich Light®	7,5 кг
Château Abbey®	2 кг



ХМЕЛЬ

Fuggles	250 г
East Kent Goldings	200 г
Willamette	200 г



ДРОЖЖИ

SafAle S-04	50 - 80 г
SafAle S-04 (второе брожение)	2,5 - 5 г

Температура затирания



Этап 1: Затирание

Затереть в 70 литрах воды при 59°C и постепенно нагреть затор до 63°C

Выдержать при 63°C в течение 60 минут

Нагреть затор до 72°C и выдержать в течение 15 минут

Повысить температуру до 78°C и выдержать 2 минуты

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 90 минут

Объем суслу уменьшается на 8 - 10%

Через 5 минут после начала кипячения добавить Fuggles, через 80 минут - East Kent Goldings, через 85 минут - Willamette

Этап 4: Ферментация

при 23°C

Этап 5: Лагеризация: в течение минимум 3 недель при 4°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.

