



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## Пиво IPA Double



Начальная плотность: 14 ° Plato

Содержание алкоголя: 6.5 %

Цвет: 6 EBC

### Характеристика

Двойной IPA крепче, более горький и охмеленный, чем его английский и американский аналоги. Обладает менее солодовым вкусом по сравнению с барливайном.



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

## Рецепт пива

### ИНГРЕДИЕНТЫ / 100 Л

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	18.5 kg / hl
Château Cara Blond®	1 kg / hl
ХМЕЛЬ	
Chinook	60 g
Columbus	65 g
Centennial	200 g
Aramis	100 g
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-134	50 - 80 г

### Температура затирания



#### Этап 1: Затириание

Затереть солод при температуре 66°C, настаивать 80 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 (Columbus и Chinook)

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

Сусло должно обладать плотностью 14° 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.