



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийский India Pale Ale

Рецепт пива



ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

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

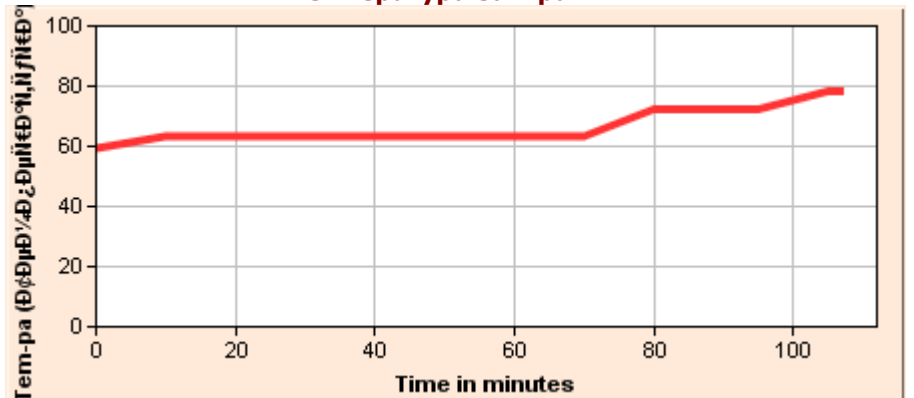
Плотность: 14 - 16 ° Plato

Содержание алкоголя: 6 - 7%

Цвет: 10 - 15 EBC

Горечь: 38 IBU

Температура затирания



Характеристика

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



Этап 1: Затирание

- Затереть в 70 литрах воды при 59°C и постепенно нагреть затор до 63°C
- Выдержать при 63°C 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 сусла 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®. 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 адресу: info@castlemalting.com

Главный офис: Chemin du Couloiry 1, 4800 Lambermont, 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