



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Английский IPA



**Начальная плотность:** 16-17 ° Plato

**Содержание алкоголя:** 7 %

**Цвет:** 9 EBC



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

## Рецепт пива

### ИНГРЕДИЕНТЫ / 100 л



#### СОЛОД

Château Pilsen 2RP	19.5 кг
Château Melano Light	0.5 кг
Château Cara Ruby®	0.5 кг
Château Cara Blond®	0,5 кг



#### ХМЕЛЬ

Goldings	210 г
Fuggle	100 г
Aramis	100 г



#### ДРОЖЖИ

SafAle BE 134	50 - 80 г
---------------	-----------

### Температура затирания



#### Этап 1: Затирание

Затереть солод при температуре 66°C, настаивать 60 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 сусла уменьшается на 6 - 10 %

- Через 15 минут добавить хмель (Goldings)

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

Сусло должно обладать плотностью 16.5° 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.

