



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пиво IPA Double



Начальная плотность: 14 ° Plato

Содержание алкоголя: 6.5 %

Цвет: 6 EBC



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 g / hl

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 сусла 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.

Главный офис: Chemin du Couloury 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

