



Рецепт пива Индийский светлый эль (IPA)

Для пивоварни Braumaster 10 л

Ингредиенты

- 12 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 2.2 кг Солод Пейл Эль (Pale Ale)
- 0.3 кг Солод Карапилс (Carapils)
- 25 г Хмель Centennial (12.3 % альфа)
- 50 г Хмель Cascade (6.8 % альфа)
- 1/2 пакета дрожжей Safale US-05

Приготовление

Программа затирания

1. 63 °C › Засыпь
2. 63°C › 70 мин
3. 73°C › 5 мин
4. 78°C › 5 мин
5. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 12 г хмеля Centennial › 70 мин до окончания кипения
- 13 г хмеля Centennial › 55 мин до окончания кипения
- 20 г хмеля Cascade › 40 мин до окончания кипения
- 15 г + 15 г хмеля Cascade › В конце кипячения + на охлаждении (75-80°C)

Начальная плотность

- 12 °P в 11 л

Ферментация

- Температура ферментации около 22 °C

Созревание

- 2-3 дня при комнатной температуре, затем
- 2-3 недели в холодильнике при 5 °С

Для пивоварни Braumaster 20 л

Ингредиенты

- 23 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 4.0 кг Солод Пейл Эль (Pale Ale)
- 0.5 кг Солод Карапилс (Carapils)
- 50 г Хмель Centennial (12.3 % альфа)
- 100 г Хмель Cascade (6.8 % альфа)
- 1 пакет дрожжей Safale US-05

Приготовление

Программа затирания

1. 63 °С › Засыпь
2. 63°С › 70 мин
3. 73°С › 5 мин
4. 78°С › 5 мин
5. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 25 г хмеля Centennial › 70 мин до окончания кипения
- 25 г хмеля Centennial › 55 мин до окончания кипения
- 40 г хмеля Cascade › 40 мин до окончания кипения
- 30 г + 30 г хмеля Cascade › В конце кипячения + на охлаждении (75-80°С)

Начальная плотность

- 12 °Р в 21 л

Ферментация

- Температура ферментации около 22 °С

Созревание

- 2-3 дня при комнатной температуре, затем
- 2-3 недели в холодильнике при 5 °С

Для пивоварни Braumaster 50 л

Ингредиенты

- 55 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 10.0 кг Солод Пейл Эль (Pale Ale)
- кг Солод Карапилс (Carapils)
- 124 г Хмель Centennial (12.3 % альфа)
- 250 г Хмель Cascade (6.8 % альфа)
- пакета дрожжей Safale US-05

Приготовление

Программа затирания

1. 63 °С › Засыпь
2. 63°С › 70 мин
3. 73°С › 5 мин
4. 78°С › 5 мин
5. Кипячение › 80 мин

Добавление хмеля

- 62 г хмеля Centennial › 70 мин до окончания кипения
- 62 г хмеля Centennial › 55 мин до окончания кипения
- 100 г хмеля Cascade › 40 мин до окончания кипения
- 75 г + 75 г хмеля Cascade › В конце кипячения + на охлаждении (75-80°С)

Начальная плотность

- 12 °P в 52 л

Ферментация

- Температура ферментации около 22 °С

Созревание

- 2-3 дня при комнатной температуре, затем
- 2-3 недели в холодильнике при 5 °С