



Рецепт пива Индийский светлый эль (IPA)

Для пивоварни Braumaster 200 л

Ингредиенты

- 230 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 36.0 кг Солод Светлый эль (Pale Ale)
- 4.0 кг Карапилс (Carapils)
- 500 г Хмель Centennial (12.3 % альфа)
- 1,000 г Хмель Cascade (6.8 % альфа)
- 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

- 250 г Centennial › 70 мин до окончания кипячения
- 250 г Centennial › 55 мин до окончания кипячения
- 400 г Cascade › 40 мин до окончания кипячения
- 300 г + 300 г Cascade › В конце кипячения + охлаждение

Начальная плотность

- 12 °P в 210 л

Ферментация

- Температура ферментации около 22 °C

Созревание

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

Для пивоварни Braumaster 500 л

Ингредиенты

- 550 л воды пивоваренной, начать можно с фильтрованной воды
- 90.0 кг Солод Светлый эль (Pale Ale)
- 10.0 кг Карапилс (Carapils)
- 1,250 г Хмель Centennial (12.3 % альфа)
- 2,500 г Хмель Cascade (6.8 % альфа)
- 3 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

- 625 г хмеля Centennial › 70 мин до окончания кипения
- 625 г хмеля Centennial › 55 мин до окончания кипения
- 1000 г хмеля Cascade › 40 мин до окончания кипения
- 750 г + 750 г хмеля Cascade › В конце кипячения + на охлаждении (75-80°С)

Начальная плотность

- 12 °P в 520 л

Ферментация

- Температура ферментации около 22 °С

Созревание

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