



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пиво Арамис



Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	65% / 14 кг
Château Munich Light®	20% / 4.3 кг
Château Abbey®	10% / 2.2 кг
Château Wheat Blanc	5% / 1.1 кг

ХМЕЛЬ

Aramis (7.0% aa)	300 г
------------------	-------

ДРОЖЖИ

SafAle BE-256	70 г
---------------	------

График - температура затирания



Содержание
алкоголя
6.5%

Цвет 20
EBC

Горечь 30
IBU

Описание

Благодаря сочетанию солода Château Munich Light и Château Abbey, это пиво особенное своей насыщенной теплотой, характерной для вина, и уникальной свежестью, характерной для пива. Хмель Aramis придает пиву удивительный аромат с тонкими пряными нотками.

Подача

Бокал: Американская пинта шейкер
Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Использовать свежий хмель для лучшего аромата.

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

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.

ЭТАП 1: Затириание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затириание при температуре 63°C.
Пауза 45 мин при температуре 63°C.
Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.
Пауза еще 20 минут при температуре 72°C, йодная проба.
Нагрев до 78°C со скоростью 1°C/мин.
Пауза 2 минуты при температуре 78°C перед фильтрованием.
Далее отфильтровать сусло от дробины.
Промывную воду подавать с температурой 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 60 минут.
Через 10 мин добавить 130 г хмеля Aramis (24 IBU).
Через 55 мин добавить 170 г хмеля Aramis (6 IBU).
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100L	НП	14.0°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание

Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.
Сбраживать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 18°C.
После завершения брожения (по достижению КП и устранению посторонних запахов - около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.
Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

Аттенуация	84%	КП	2.20°P
------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.5 об. CO2.
Пиво готово к розливу и употреблению.
Наслаждайтесь!

*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439

Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB