



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское светлое пиво



Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	80% / 18.7 кг
Château Cara Blond®	20% / 4.7 кг

ХМЕЛЬ

Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 г
Hallertau Tradition (5.5% aa)	2.5 IBU / 90 г

ДРОЖЖИ

SafAle T-58	80 г
-------------	------

График - температура затирания



Содержание
алкоголя
6.5%

Цвет 13
EBC

Горечь 25
IBU

Описание

Плотное пиво с насыщенным вкусом, долгим послевкусием и, как правило, низкой карбонизацией. В отличие от большинства других сортов пива, бельгийское светлое пиво подается охлажденным всего до 6-10 °C.

Подача

Бокал: тюльпан
Температура: 6 - 10°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Контролировать температуру брожения и созревания.

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: Затирание солода

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

Затирание при температуре 63°C.
Пауза 60 мин при температуре 63°C.
Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.
Настаивать 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 хмель Magnum.
Через 55 мин добавить хмель H Tradition.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	15.0°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 20°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 10 дней.

Степень сбраживания	77%	КП	3.40°P
---------------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.4 об. CO2.
Пиво готово к розливу и употреблению.
Наслаждайтесь!

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

