



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское рождественское пиво



Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	56% / 16.4 кг
Château Munich	20% / 5.8 кг
Château Crystal®	12% / 3.5 кг
Château Cafe Light®	12% / 3.5 кг

ХМЕЛЬ

Admiral (14.5% aa)	22.4 IBU / 55 г
Brewers Gold (6.0% aa)	2.8 IBU / 80 г
Perle (8.0% aa)	2.8 IBU / 60 г

ДРОЖЖИ

SafAle T-58	80 г
-------------	------

САХАР

Темный карамельный сахар	500 г
--------------------------	-------

Содержание
алкоголя
8.5%

Цвет 75
EBC

Горечь 28
IBU

Описание

Пиво с насыщенной кремовой пеной, слегка пряным вкусом и приятным ароматом.

Подача

Бокал: высокий стакан
Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Для ферментации в бутылке
использовать те же дрожжи SafAle
T-58.

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.

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг
----	-----	-------------------------	----------

Затирание при температуре 63°C.
Пауза 60 мин при температуре 63°C.
Нагрев до 68°C со скоростью 1 °C/мин.
Пауза еще 15 минут при температуре 68°C
Нагрев до 72°C со скоростью 1°C/мин.
Пауза еще 15 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: 90 минут.
Через 30 мин добавить хмель Admiral.
Через 80 мин добавить хмель Brewers Gold и Perle.
Через 75 мин добавить темный карамельный сахар
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объем	100л	НП	18.5°P	Выход	80%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

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 22°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.

Степень сбраживания	80%	КП	3.60°P
------------------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.7 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