



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое ржаное пиво



Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	70% / 18.8 кг
Château Wheat Blanc	10% / 2.7 кг
Château Rye	20% / 5.4 кг

ХМЕЛЬ*

Perle (8.0% aa)	12.5 IBU / 50 г
Cascade (6.0% aa)	8.8 IBU / 50 г
Amarillo (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 г
Saaz (3.5% aa)	1.3 IBU / 50 г

ДРОЖЖИ

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

График - температура затирания



Содержание
алкоголя
8.5%

Цвет 11
EBC

Горечь 25
EBU

Описание

Пиво светло-желтого, золотистого цвета, с плотной белой пеной. Горечь, как правило, умеренная, что позволяет проявиться пряным и кисловатым оттенкам ржи.

Подача

Бокал: тюльпан

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Экспериментировать с процентным содержанием ржи в зерновом наборе, но не более 30%. Это позволит придать пиву уникальный пряный яркий аромат.

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	2.5 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затирание при температуре 63°C.
Пауза 50 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: 75 минут.
Через 15 мин добавить хмеля Perle and Cascade.
Через 60 мин добавить хмель Saaz.
Через 70 мин добавить хмель Amarillo.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объем	100л	НП	17.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание

Охладить сусло до 22°C и внести дрожжи.
Сбраживать при температуре 22°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 25°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	86%	КП	2.45°P
---------------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдерживать пиво при температуре -1°C 5 дней.
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 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