



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое летнее пиво



Содержание
алкоголя
6.0%

Цвет
8 EBC

Горечь
25 IBU

Описание

Утоляющее жажду сладкое пиво. С небольшой горчинкой и ароматом апельсина, маракуи и банана.

Подача

Бокал: тюльпан

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Чтобы сделать пиво более сложным, добавляйте его в бутылке, используя дрожжи SafAle F-2 для карбонизации.

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.

Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	89% / 17.4 кг
Château Wheat Blanc®	6% / 1.1 кг
Château Cara Clair®	6% / 1.1 кг

ХМЕЛЬ

First Gold (8.0% aa)	17.5 IBU / 80 г
Cascade (6.0% aa)	2.5 IBU / 80 г
Motueka (7.5% aa)	2.5 IBU / 60 г
Sorachi Ace (13.0% aa)	2.5 IBU / 40 г

ДРОЖЖИ

SafAle BE-134	60 г
---------------	------

СПЕЦИИ

Апельсиновая корка горькая	40 г
Тмин	10 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

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

Затирание при температуре 63°C.
Пауза 45 мин при температуре 63°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: 60 минут.
Через 10 мин добавить хмель First Gold.
Через 55 мин добавить хмеля Cascade, Motueka, and Sorachi Ace.
В конце кипения добавить апельсиновую корку горькую и тмин.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение 6.0%	Объем 100л	НП 13°P	Выход 85%
-------------------	---------------	------------	--------------

ЭТАП 3: Брожение и созревание

Охладить сусло до 22°C и внести дрожжи.
Сбраживать при температуре 22°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 24°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	86%	КП	1.80°P
-------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°С 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 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