



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Шотландское пиво



Содержание
алкоголя
4.5%

Цвет
32 EBC

Горечь
18 IBU

Описание

Богатый солодовый вкус, с ярко выраженным сладким солодовым ароматом. Присутствует мягкая горчинка и чувствуется аромат жареного кофе, с выраженным копченым привкусом. Насыщенный цвет, устойчивая, и красочная пена.

Подача

Бокал: тюльпан
Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Экспериментировать с процентным содержанием солода Chateau Peated, чтобы получить отчасти дымные ароматы.

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)



MALT

Château Pilsen 2RS	77% / 11.9 кг
Château Roasted Barley	2% / 0.3 кг
Château Wheat Blanc	7% / 1.0 кг
Château Peated	5% / 0.8 кг
Château Cara Ruby®	10% / 1.6 кг



ХМЕЛЬ

Goldings (6.0% aa)	15.3 IBU / 100 г
Fuggles (4.5% aa)	2.7 IBU / 100 г



ДРОЖЖИ

SafAle S-33	70 г
-------------	------

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затирание при температуре 62°C.
Пауза 45 мин при температуре 62°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 хмель Goldings
Через 50 мин добавить хмель Fuggles.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	10.8°P	Выход	90%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

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.

Степень сбраживания	78%	КП	2.4°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

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