



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Светлое пиво "Запретный плод"



## Рецепт пива

### Рецепт на 100 л (1 гл)

#### СОЛОД

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Château Pilsen 2RS | 60% / 13.3 кг |
| Château Melano     | 25% / 5.5 кг  |
| Château Munich     | 10% / 2.2 кг  |
| Château Cara Gold® | 5% / 1.1 кг   |

#### ХМЕЛЬ

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Magnum (12.0% aa)         | 23.5 IBU / 80 g |
| Hersbrucker (Hallertauer) | 1.5 IBU / 80 g  |

#### ДРОЖЖИ

|               |      |
|---------------|------|
| SafAle BE-256 | 65 g |
|---------------|------|

|                                |                |                  |
|--------------------------------|----------------|------------------|
| Содержание<br>алкоголя<br>6.5% | Цвет 40<br>EBC | Горечь 25<br>IBU |
|--------------------------------|----------------|------------------|

#### Описание

Пиво в бельгийском стиле; богатое и очень ароматное с неотразимым вкусом. Отличный баланс солодовых и дрожжевых вкусов, сопровождается пряным, травяным ароматом хмеля.

#### Подача

Температура: 4 - 8°C

#### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Внимательно контролировать температуру брожения. Экспериментировать с температурой, чтобы изменить ароматы, создаваемые этим штаммом дрожжей.

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](mailto: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 | Mix Ratio | 2.7 L/kg |
|----|-----|-----------|----------|

Затирание при температуре 63°C.  
Пауза 50 мин при температуре 63°C.  
Нагрев до 72°C со скоростью 0.5 °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 Magnum  
Через 55 мин добавить хмель H Hersbrucker.  
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

|           |      |       |      |    |        |       |     |
|-----------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|
| Испарение | 6.0% | Объем | 100л | НП | 14.5°P | Выход | 85% |
|-----------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|

#### ЭТАП 3: Сбраживание и созревание

Охладить сусло до 20°C и внести дрожжи.  
Сбраживать при температуре 20°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<br>сбраживания | 83% | КП | 2.45°P |
|------------------------|-----|----|--------|

#### Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.  
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 об. CO2.  
Пиво готово к разливу и употреблению.  
Наслаждайтесь!

\*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар

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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://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