



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пряное светлое пиво



Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	80% / 19 кг
Château Melano	15% / 3.6 кг
Château Biscuit	5% / 1.2 кг

ХМЕЛЬ

Goldings (6.0% aa)	22.5 IBU / 150 г
Palisade (7.5% aa)	2.5 IBU / 50 г

ДРОЖЖИ

SafAle T-58	70 г
-------------	------

СПЕЦИИ

Корица	26 г
Гвоздика	2 г

Содержание
алкоголя
7%

Цвет 27
EBC

Горечь 25
IBU

Описание

Особое пиво умеренной крепости, обладающее тонкой бельгийской сложностью со слегка сладковатым вкусом и сухим финишем. Наливается янтарно-золотистым цветом с красивой белой шапкой. Имеет приятные ароматы корицы, гвоздики и дрожжей и легкие солодовые нотки.

Подача

Бокал: Кубок / Потир
Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Экспериментировать со специями, добавить в этот рецепт другие специи, чтобы сделать его еще более сложным.

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	2.7 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: 60 минут.
Через 10 мин добавить хмель Goldings.
Через 50 мин добавить хмель Palisade.
Через 55 мин добавить все специи.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	15.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

Этап 3: Сбраживание и созревание

Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.
Сбраживать при температуре 18°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	82%	КП	2.80°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 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