



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское крепкое светлое пиво



Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	58% / 18 кг
Château Pale Ale	30% / 9.3 кг
Château Melano Light	10% / 3.1 кг
Château Cara Clair	2% / 0.6 кг

ХМЕЛЬ

Magnum (12.0% aa)	25.8 IBU / 80 г
Hallertauer Hersbrucker (3.5% aa)	2.2 IBU / 100 г

ДРОЖЖИ

SafAle T-58	80 г
-------------	------

Содержание
алкоголя
9.0%

Цвет 22
EBC

Горечь 28
IBU

Описание

Крепкое, медленно пьющееся пиво с приятным вкусом, изысканным ароматом и восхитительным послевкусием.

Подача

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

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Ферментировать пиво в бутылке, чтобы сохранить его свежесть и придать дополнительную сложность.

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

Затирание при температуре 63°C.
Пауза 60 мин при температуре 63°C.
Нагрев до 67°C со скоростью 1 °C/мин.
Пауза 15 минут при температуре 67°C
Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.
Настаивать 10 минут при температуре 72°C, йодная проба.
Нагреть до 78°C по 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: 90 минут.
Через 30 мин добавить хмель Magnum.
Через 80 мин добавить хмель Hallertau Hersbrucker.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объем	100л	НП	18.5°P	Выход	80%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

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 4°C и настаивать 10 дней.

Степень сбраживания	84%	КП	3.00°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