



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## Пиво Red Intense



## Рецепт пива

### Рецепт на 100 л (1 гл)

#### СОЛОД

Château Red Intense

100% / 26,8 кг

#### ХМЕЛЬ

Magnum (12,0% aa)

25 IBU / 82 г

#### ДРОЖЖИ

SafAle US-05

80 г

### График - температура затирания



Содержание  
алкоголя  
7,4%

Цвет 52  
EBC

Горечь 25  
IBU

### Описание

Этот лаконичный рецепт подчёркивает яркий аромат Château Red Intense. Мы выбрали нейтральные дрожжи и мягкую, умеренную горечь хмеля, сбалансированную с содержанием алкоголя. Пиво с рубиновым оттенком придётся по вкусу тем, кто ценит насыщенный солодовый профиль.

### Подача

Бокал: тюльпан

Температура: 4 - 8°C

### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Для варианта IPA можно добавить сухое охмеление любимыми сортами хмеля во время брожения.

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.

### ЭТАП 1: Затирание солода

pH

5,3

Пропорции  
смешивания

2,6 л/кг

Затирание при температуре 64°C.

Пауза 50 мин при температуре 64°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 Magnum.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение

6,0%

Объём

100л

НП

16°P

Выход

85%

### ЭТАП 3: Брожение 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

86%

КП

2.3°P

### Этап 4: Холодное созревание и бутелирование

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2,5 об. CO<sub>2</sub>.

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](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