



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## Світле пиво з характером



Вміст  
алкоголю  
7%

Колір 27  
EBC

Гіркота 25  
IBU

### Опис:

Світле пиво з багатим солодовим смаком і неймовірними ароматами, які вас зачарують.

### Споживання:

Бокал: тюльпан

Температура споживання: 4 - 8°C

### ПОРАДА ПИВОВАРУ

Дослідіть потенціал дріжджів у цьому рецепті. Як і POF, ці дріжджі можуть виробляти аромати, подібні до гвоздики. Експериментувати зі співвідношенням Ester/4-VG.

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.

За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою: info@castlemalting.com

Пивоваріння – це експеримент! Зваріть пиво за власним рецептом!

Надішліть нам свій рецепт, і ми будемо раді опублікувати його на нашому веб-сайті.

## Рецепт пива

### Рецепт пива інгредієнти на 1 гл



#### Солод

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Château Pilsen 2RS   | 38% / 9.1 кг |
| Château Pale Ale     | 38% / 9.1 кг |
| Château Melano Light | 20% / 4.8 кг |
| Château Cara Blond   | 4% / 1.0 кг  |



#### Хміль

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| Saaz (3.5% aa)                 | 21.5 IBU / 220 г |
| Hallertau Mittelfruh (4.5% aa) | 2.5 IBU / 90 г   |
| Cascade (6.0% aa)              | 1.0 IBU / 30 г   |



#### Дріжджі

|             |      |
|-------------|------|
| SafAle T-58 | 80 г |
|-------------|------|

### Графік - температура затирання (температура °C, час в хвилинах)



### ЕТАП 1: Затирання сусла:

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

|    |     |                      |          |
|----|-----|----------------------|----------|
| pH | 5.3 | Пропорції змішування | 2.5 л/кг |
|----|-----|----------------------|----------|

Затерти солод при температурі 63°C.

Витримати 40 хвилин при температурі 63°C.

Підігріти до 68°C по 1°C/хв. Витримати 20 хвилин при температурі 68°C

Підігріти до 72°C по 1°C/хв. Витримати 10 хвилин при температурі 72°C і провести **йодну пробу**.

Підігріти до 78°C по 1°C/хв.

Витримати 2 хвилини при температурі 78°C зробити фінальну стадію затирання солоду (**меш-аут**)

Відокремити сусло від пивної дробини і промити водою для пивоваріння при 78°C

### ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла:

Кип'ятити 75 хв.

Через 15 хв додати хміль Saaz.

Через 65 хв додати хміль H Mitterlfruh.

Через 70 хв додати хміль Cascade.

Використати вірпул щоб видалити осад

|               |      |       |      |    |            |       |     |
|---------------|------|-------|------|----|------------|-------|-----|
| Випаровування | 7.5% | Об'єм | 100L | НП | 15.5°<br>P | Вихід | 85% |
|---------------|------|-------|------|----|------------|-------|-----|

**ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:** Охолодити сусло до 18°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 18°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 22°C. Після завершення бродиння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів – біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 10 днів.

|           |     |    |        |
|-----------|-----|----|--------|
| Затухання | 82% | КП | 2.80°P |
|-----------|-----|----|--------|

#### Етап 4: Холодне дозрівання та бутильювання (розлив):

Витримати пиво при температурі 0°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.8 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся! \*Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія  
Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія  
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB