



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Світле пиво з характером 2



Вміст
алкоголю
7%

Колір 20
EBC

Гіркоти 25
IBU

Опис:

Міцне, пряне світле пиво з яскраво вираженою солодовістю і зігріваючим фінішем.

Споживання:

Бокал: тюльпан

Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Дослідити 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

78% / 18.4 кг

Château Munich

20% / 4.7 кг

Château Cara Gold

2% / 0.5 кг



Хміль

Perle (8.0% aa)

23 IBU / 100 г

Palisade (7.5% aa)

2 IBU / 50 г



Дріжджі

SafAle T-58

80 г



Спеції

Кориця

10 г

Бодян (зірчастий аніс)

3 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 Perle.

Через 70 хв додати хміль Palisade

Через 70 хв додати корицю та бодян.

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування

7.5%

Об'єм

100L

НП

15.5°
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.

Етап 4: Холодне дозрівання та бутілювання (розлив):

Витримати пиво при температурі -1°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