



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Світле столове пиво



Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл



Солод

Château Pilsen 2RS	80% / 6 кг
Château Wheat Blanc	13% / 1 кг
Château Oat	7% / 0.5 кг



Хміль

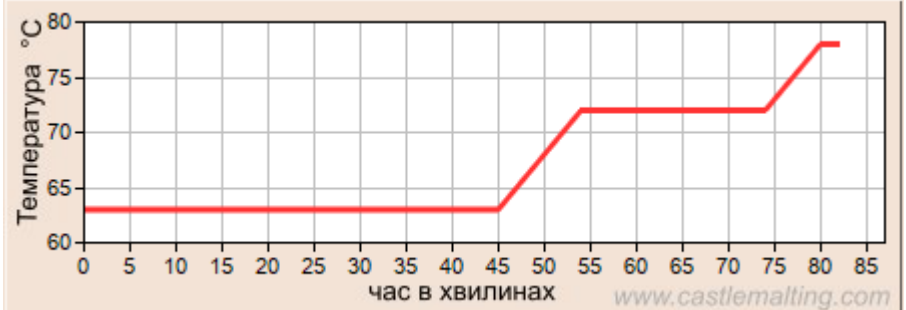
Magnum (12.0% aa)	7.2 IBU / 20 г
Styrian Golding (4.0% aa)	0.8 IBU / 30 г



Дріжджі

SafAle T-58	55 г
-------------	------

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



Вміст алкоголю 2.0%	Колір 4 EBC	Гіркота 8 IBU
---------------------	-------------	---------------

Опис:

Пиво прозоро-золотистого кольору з невеликою білою шапкою; середньою густиною та низьким вмістом алкоголю. Має вишуканий м'який фруктовий-солодовий аромат.

Споживання:

Бокал: фужер

Температура споживання: 2 - 6°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Особливу увагу приділити бродінню, щоб уникнути сторонніх присмаків через автоліз дріжджів, так як в суслі мало доступних для бродіння цукрів.

Підтримувати помірний чи низький рівень карбонізації.

ЕТАП 1: Затирання сусла:

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

pH	5.3	Пропорції змішування	3.0 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затерти солод при температурі 63°C.

Витримати 45 хвилин при температурі 63°C.

Підігріти до 72°C по 1°C/хв.

Витримати 20 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 60 хв.

Через 10 хв додати хміль Magnum.

Через 50 хв додати хміль Styrian Golding.

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	6.0%	Об'єм	100L	НП	5.5°P	Вихід	93%
---------------	------	-------	------	----	-------	-------	-----

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:

Охолодити сусло до 18°C і внести дріжджі.

Ферментація при температурі 18°C Після завершення бродіння (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	71%	КП	1.60°P
-----------	-----	----	--------

Етап 4: Холодне дозрівання та бутілювання (розлив):

Витримати пиво при температурі 0°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.5 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся! *Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2

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.

