



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Світле гречане пиво



Вміст
алкоголю
6%

Колір 12
EBC

Гіркота 25
IBU

Опис:

Світле пиво з вишуканим ароматом, ідеально підходить для людей, чутливих до глютену, що міститься в ячмені та пшениці.

Споживання:

Температура споживання: 4 - 6°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Це пиво містить зовсім невелику кількість глютену, але воно не є безглютеновим.

Враховувати при варці низьку діастатичну силу та вихід екстрактів гречки.

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	50% / 11.1 кг
Château Buckwheat	35% / 7.8 кг
Château Diastatic Malt	15% / 3.3 кг



Хміль

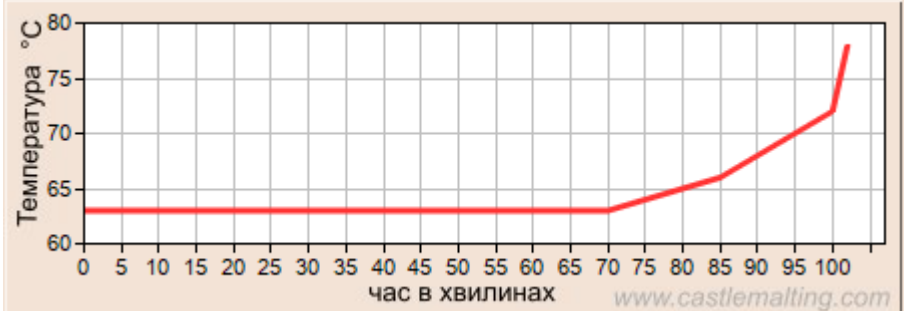
Magnum (12.0% aa)	15 IBU / 50 г
Perle (8.0% aa)	3.8 IBU / 50 г
Polaris (20.0% aa)	6.3 IBU / 30 г



Дріжджі

SafAle BE-256	60 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	3.2 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затерти солод при температурі 63°C.

Витримати 70 хвилин при температурі 63°C.

Підігріти до 66°C по 1°C/хв. Витримати 15 хвилин при температурі 66°C

Підігріти до 72°C по 1°C/хв. Витримати 15 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 Magnum.

Через 55 хв додати хмелі Perle і Polaris.

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	7.5%	Об'єм	100L	НП	13.5°P	Вихід	85%
---------------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання: Охолодити сусло до 16°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 16°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 20°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 7 днів.

Затухання	80%	КП	2.65°P
-----------	-----	----	--------

Етап 4: Холодне дозрівання та бутिलювання (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

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