



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське рубінове пиво

Рецепт пива



Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод

Château Pilsen 2RS	66% / 14.4 кг
Château Melano	21% / 4.7 кг
Château Munich	9% / 1.9 кг
Château Cara Gold®	4% / 0.9 кг

Хміль

Saaz (3.5% aa)	20 IBU / 220 г
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	5 IBU / 180 г

Дріжджі

SafAle BE-256	80 г
---------------	------

Вміст
алкоголю
6.5%

Колір 37
EBC

Гіркота 25
IBU

Опис:

Пиво характерне розкішним глибоким кольором та неперевершеним ароматом карамельного солоду. Має яскраво виражений смак з приємними карамельними солодовими нотками.

Споживання:

Бокал: кубок / потир

Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Додати 500 г цукру Cassonade за 10 хвилин до закінчення кип'ятіння і провести реферментацію у пляшці з SafAle BE-256, щоб зробити пиво більш складним, насиченим.

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.

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	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затерти солод при температурі 63°C.

Витримати 50 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 Saaz.

Через 50 хв додати хміль Hallertau Mittelfruh.

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	6.0%	Об'єм	100L	НП	14°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 21°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 7 днів.

Затухання	83%	КП	2.35°P
-----------	-----	----	--------

Етап 4: Холодне дозрівання та бутілювання (розлив):

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.6 об. CO2**. Пиво готове до розливу споживання. Насолоджуйтеся! *Для доброджужання пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2

