



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Гірке пиво



Вміст
алкоголю
4.5%

Колір 34
EBC

Гіркота 35
IBU

Опис:

Це м'якенасичене пиво має аромат, що приємно затримується на піднебінні. Гірке, але не надто перевантажене гіркотою завдяки ідеальному балансу солоду і хмелю. Освіжаюче і дуже приємне пиво.

Споживання:

Бокал: американська пінта

Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Застосувати високу (0.65-0.8 г/л) норму внесення дріжджів (pitchin grates) для досягнення більш сухого фінішу.

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 1гл



Солод

Château Pilsen 2RS	60% / 10.1 кг
Château Melano	25% / 4.2 кг
Château Cara Gold®	5% / 0.8 кг
Château Munich	10% / 1.7 кг



Хміль

Magnum (12.0% aa)	31.5 IBU / 100 г
Cascade (6.0% aa)	3.5 IBU / 100 г



Дріжджі

SafAle S-04	65 г
-------------	------

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



ЕТАП 1: Затирання суслу:

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

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

Затерти солод при температурі 64°C.

Витримати 50 хвилин при температурі 64°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 суслу: Кип'ятити 60 хв. Через 10 хв додати хміль Magnum. Через 50 хв додати хміль Cascade. Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	6.0%	Об'єм	100L	НП	11.0°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 20°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	76%	КП	2.60°P
-----------	-----	----	--------

Етап 4: Холодне дозрівання та бутиліювання (розлив):

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.5 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся!

*Для доброджування пива в плящі варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2

