



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Светлое столовое пиво



## Рецепт пива

### ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	8 кг
Château Wheat Blanc	2 кг
Château Oat	1 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum	20 г
Styrian Golding	20 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	60-70 г

### Температура затирания



**Начальная плотность:** 5-6°Plato

**Содержание алкоголя:** 2%

#### Характеристика

Это светло-золотистое столовое пиво дает небольшую пену и обладает невысоким содержанием алкоголя. В букете преобладают мягкие фруктовые и солодовые ноты.



#### Этап 1: Затирание

Выдержать при 63°C в течение 30 минут  
Выдержать при 72°C в течение 20 минут  
Выдержать при 78°C в течение 2 минут

#### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75-78°C

#### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 60 минут  
Через 15 минут добавить Magnum  
Через 50 минут добавить Styrian Golding

#### Этап 4: Охлаждение

#### Этап 5: Ферментация при 22°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу:  
[info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия  
Тел.: + 32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439  
Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB