



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое пиво «с характером» - 1



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	27 - 30 кг
Château Pale Ale	1,5 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Hallertauer Mittelfruh	50 г
Cascade	10 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	80 г

Температура затирания



Начальная плотность: 16-17°Plato

Содержание алкоголя: 8%

Цвет: 8 - 12 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика

Оригинальное светлое пиво, отличающееся ярко выраженным хмелевым характером и изысканным ароматом, которое Вас покори́т.



Этап 1: Затирание

Затереть солод в 75 литрах воды (58°C)
Настаивать при температуре 63°C в течение 80 минут
Настаивать 15 минут при температуре 68°C

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 76°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час
Через 15 минут после начала кипения добавить Saaz;
Через 55 минут добавить Hallertauer Mittelfruh;
Удалить осадок

Этап 4: Ферментация при 25-28°C

Этап 5: Лагеризация Выдержать 2 дня при температуре 12°C, затем 2 две недели при 0-1°C

*В процессе лагеризации добавить 10 г/гл хмеля Cascade в перфорированном пакете в течение 1 недели

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

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