



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийский сезон



Рецепт пива

Ингредиенты для 1 гл пива

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	80% / 16.6 kg
Château Cara Clair®	10% / 2.1 kg
Château Wheat Blanc®	10% / 2.1 kg

ХМЕЛЬ

Magnum (12.0% aa)	21 IBU / 60 g
Aramis (7.0% aa)	3 IBU / 70 g
Mosaic (12.0% aa)	4.5 IBU / 60 g
Perle (8.0% aa)	1.5 IBU / 30 g

ДРОЖЖИ

SafAle BE-134	70 g
---------------	------

Температура затирания



Содержание алкоголя 6.5%	Цветность 9 EBC	Горечь 30 IBU
--------------------------	-----------------	---------------

Описание

Его обычно называют "фермерским элем". Сезон - это освежающий светлый эль с высокой карбонизацией, фруктовый, пряный и часто созревающий в бутылках. Исторически фермеры в Валлонии, франкоговорящей части Бельгии, варили его зимой и хранили для употребления в летние месяцы во время работ в поле.

Употребление

Бокал: пивной бокал тюльпан
Температура: 6-8°C

СОВЕТ ПИВОВАРАМ

Бельгийский сезон - отличное пиво, которое позволит вам открыть потенциал дрожжей. Экспериментируйте, чтобы раскрыть для себя различные ароматы, которые способны производить дрожжи

Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
Tel: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

ЭТАП 1: Затирание

pH	5.3	Гидро модуль	2.8 L/kg
----	-----	--------------	----------

Затереть при 63°C, настаивать 45 мин.

Нагреть до 72°C по 1°C/мин. Настаивать 20 мин. при 72°C, провести **йодную пробу**.

Нагреть до 78°C по 1°C/мин. Настаивать 2 мин. при 78°C.

Отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение

Время: 75 мин.

Спустя 15 минут добавить хмель Magnum.

Спустя 80 минут добавить хмель Aramis, Mosaic и Perle.

Используйте вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объем	100L	НП	13.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЭТАП 3 : Ферментация и созревание

Охладить сусло до 22°C и внести дрожжи. Ферментировать при 22°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 24°C.

После завершения ферментации (по достижению КП и устранению неприятного запаха - около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день. Удалить дрожжи. Снизить температуру до 2°C и оставить на 10 дней.

Аттенюация	88%	КП	1.60°P
------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и бутелирование Выдержать пиво при -1°C в течение 5 дней, удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до **2.8 об. CO2**. Пиво готово к розливу и употреблению. Наслаждайтесь! *Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

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.

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; 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