Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийский сэзон



Содержание алкоголя 6.5%	Цветность 9 EBC	Горечь 30 IBU

Описание
Его обычно называют "фермерским элем". Сэзон - это освежающий светлый эль с высокой карбонизацией, фруктовый, пряный и часто дозревающий 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 сэзон - отличное пиво, которое позволит вам открыть потенциал дрожжей. Эксперементируйте, 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

Данный рецепт разработан компанией Castle

Рецепт пива

Рецепт на 100л (1 гл)

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



ЭТАП 1: Затирание

pH	5.3	Гидромодуль	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%	Объём	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 бутилирование Выдержать пиво при -1°C в течение 5 дней, удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до **2.8 об. CO2**. Пиво готово к розливу и

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.

употреблению. Наслаждайтесь! *Для доброживания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

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; Зарегистрирвано 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