Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Копчёный пшеничный эль

Рецепт пива



Содержание алкоголя 4.5%	Цвет 80 EBC	Горечь 40 IBU

Описание:
Пиво а-ля скотч верхового брожения с сухим финишем, жареным солодовым вкусом и выраженными дымными нотками. Ароматы выпечки восхитительно сочетаются с пикантной горчинкой эталонного качественного хмеля.

* Горечь зависит от содержания альфа-кислот в хмеле, условий кипячения и других параметров

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.

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	53% / 11.55 кг
Château Wheat Blanc	13% / 2.8 кг
Château Biscuit	28% / 6.15 кг
Château Black	3% / 0.65 кг
Château Wheat Smoked	3% / 0.65 кг
ХМЕЛЬ	
First Gold (8.0% AA)	74 г
Willamette (5.0% AA)	50 г
Hallertauer Mittelfrüh (3.5% AA)	24 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-04	70 г

Температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода:

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.8 л/кг

Затирание при температуре 66°C.

Пауза 75 мин при температуре 63°C.

Нагреть до 78°C по 1°C/мин, йодная проба.

Пауза 2 минуты при температуре 78°C перед фильтрованием.

Далее отфильтровать сусло от дробины.

Промывную воду подавать с температурой 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение сусла:
Время: 60 минут.

Добавить в сусло весь хмель непосредственно перед кипячением.

Испарение	5.0%	Объём	100л	НП	12.0°P	Выход	80%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание:
Охладить сусло до 22°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 22°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 24°C. После завершения брожения (по достижение КП и устранению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи. Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 10 дней.

Степень сбраживания	73.3%	КП	3.2°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре -1°C 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