



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Золотистое крепкое пиво



Содержание алкоголя 9%	Цвет 11 EBC	Горечь 28 IBU
------------------------	-------------	---------------

Описание:

Золотистое крепкое пиво с фруктовым ароматом, дополненным пряными нотками. Удивляет приятной теплотой и слегка горьковатым послевкусием.

Употребление:

Бокал: тюльпан

Температура употребления: 4 - 6°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Экспериментировать с температурой брожения и аэрацией суслу для получения более сложных ароматов

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 пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	90% / 26.2 кг
Château Pale Ale®	4% / 1.2 кг
Château Wheat Blanc	4% / 1.2 кг
Château Cara Blond®	2% / 0.6 кг

ХМЕЛЬ

Centennial (10.5% aa)	130 г
Mosaic (12.0% aa)	70 г

ДРОЖЖИ

SafAle BE-256	70 г
---------------	------

САХАР

Сахар белый карамельный	500 г
-------------------------	-------

СПЕЦИИ

Кориандр	10 г
Гвоздика	5 г
Черный перец	5 г

График - температура затириания (температура °C, время в минутах)



ЭТАП 1: Затириание солода:

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.
Настаивать 50 мин при температуре 63°C.
Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.
Настаивать еще 20 минут при температуре 72°C и провести йодную пробу.
Нагреть до 78°C по 1°C/мин.
Настаивать 2 минуты при температуре 78°C и сделать финальную стадию затириания солода (мэш-аут)

После того, как затор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 78°C

ЭТАП 2: Кипячение суслу:

Время: 90 минут.
Через 30 мин добавить 70 г хмеля Centennial (19.6IBU).
Через 80 мин добавить 60 г хмеля Centennial (3.9 IBU).
Через 80 мин добавить белый кондитерский сахар.
Через 85 мин добавить 70 г хмеля Mosaic (4.5 IBU)
Через 85 мин добавить все специи.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объём	100л	НП	18.5°P	Выход	80%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЭТАП 3: Ферментация и созревание: Охладить сусло до 16°C и

внести дрожжи. Ферментировать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°C. После завершения брожения (по достижению 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 7 дней.

Аттенюация	86%	КП	2.50°P
------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и бутелирование: Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 об. CO₂. Пиво готово к разливу и употреблению. Наслаждайтесь! *Для дображивания 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; 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