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.

Подача
Бокал: тюльпан

Температура: 4 - 6°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Экспериментировать с температурой брожения и аэрацией сусла 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

Рецепт 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 затирания



ЭТАП 1: Затирание солода:

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 50 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 20 минут при температуре 72°C, йодная проба.

Нагрев до 78°C со скоростью 1°C/мин.

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: 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 карамельный 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: Сбраживание и созревание:
Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°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 7 дней.

Степень сбраживания	86%	КП	2.50°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