



## Северонемецкий альтбир



## Рецепт пива

### ингредиенты на 100 л (1 гл)

#### СОЛОД

Château Pilsen 2RS	44% / 7.6 кг
Château Vienna®	40% / 6.9 кг
Château Cara Clair®	5% / 0.9 кг
Château Cara Crystal	10% / 1.7 кг
Château Black	1% / 0.2 кг

#### HOPS

Magnum (12.0% aa)	35.0 IBU / 115 г
-------------------	------------------

#### YEAST

SafAle K-97	65 г
-------------	------

Содержание  
алкоголя  
4.8%

цвет 37  
EBC

горечь 35  
IBU

### Описание

Традиционный немецкий Altbier с красивым коричнево-медным цветом, ярко выраженная горечь сбалансирована сильным солодовым вкусом с приятными карамельными нотками.

### Употребление

Бокал: штанге

Температура употребления: 4 - 8°C

### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Регулировать процентное содержание солода Cara Crystal и Black malt чтобы подстроить сладкий карамельный или жареный аромат

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](mailto:info@castlemalting.com)

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

### График - температура затирания (температура °C, время в минутах)



### ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 L/kg
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 45 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 затирания 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 сусла

Время: 60 минут.

Через 10 мин добавить хмель Magnum.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	11.2°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

### 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 18°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	80%	КП	2.20°P
------------	-----	----	--------

### Этап 4: Холодное созревание и бутелирование:

Выдерживать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.5 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