Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Северонемецкий альтбир



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.

Подача
Бокал: штанге

Температура: 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 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	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

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 L/kg

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 45 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Настаивать 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: 60 минут.

Через 10 мин добавить хмель Magnum.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	11.2°P	Выход	85%

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 18°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	80%	КП	2.20°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив:
Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.5 об. CO2.

Пиво готово к розливу 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; 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