Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пиво Арамис



Содержание алкоголя 6.5%	Цвет 20 EBC	Горечь 30 IBU

Описание
Благодаря сочетанию солода Château Munich Light и Château Abbey, это пиво особенное своей насыщенной теплотой, характерной для вина, и уникальной свежестью, характерной для пива. Хмель Aramis придает пиву удивительный аромат с тонкими пряными нотками.

Подача
Бокал: Американская пинта шейкер

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Использовать свежий хмель для лучшего аромата.

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	65% / 14 кг
Château Munich Light®	20% / 4.3 кг
Château Abbey®	10% / 2.2 кг
Château Wheat Blanc	5% / 1.1 кг
ХМЕЛЬ	
Aramis (7.0% aa)	300 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	70 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 45 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: 60 минут.

Через 10 мин добавить 130 г хмеля Aramis (24 IBU).

Через 55 мин добавить 170 г хмеля Aramis (6 IBU).

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100L	НП	14.0°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.

Аттенюация	84%	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