



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Пиво Арамис



## Рецепт пива

### ингредиенты 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 затириания (температура °C, время в минутах)



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.

### Употребление

Бокал: Американская пинта шейкер  
Температура употребления: 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.

### ЭТАП 1: Затириание солода

|    |     |                      |          |
|----|-----|----------------------|----------|
| pH | 5.3 | Пропорции смешивания | 2.7 л/кг |
|----|-----|----------------------|----------|

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 затириания солода (мэш-аут)

После того, как затвор 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 130 г хмеля Aramis (24 IBU).

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

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

|           |      |       |      |    |        |       |     |
|-----------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|
| Испарение | 6.0% | Объем | 100L | НП | 14.0°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.

|            |     |    |        |
|------------|-----|----|--------|
| Аттенуация | 84% | 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