



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пиво "Ячменное вино "



Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	50% / 17.7 кг
Château Melano	25% / 8.8 кг
Château Cara Ruby®	10% / 3.5 кг
Château Abbey®	15% / 5.3 кг

ХМЕЛЬ

Nugget (12.0% aa)	45 IBU / 130 г
Tettnang (5.0% aa)	5 IBU / 170 г

ДРОЖЖИ

SafAle S-04	80 г
-------------	------

График - температура затирания



Содержание алкоголя 10%	Цвет 60 EBC	Горечь 50 IBU
-------------------------------	----------------	------------------

Описание

Крепкий эль верхового брожения с высоким содержанием алкоголя. Его называют ячменным вином, потому что оно может быть таким же крепким, как вино. Но поскольку его делают из ячменного солода, а не из винограда, по сути, это пиво. Это пиво создано для того, чтобы наслаждаться им зимой у камина. отлично подходит к десерту.

Подача

Бокал: Кубок / Потир
Температура: 4 - 10°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Обратить внимание на продуктивность оборудования, чтобы достичь нужного ОГ. При необходимости использовать сахар Dark Cardy Sugar для корректировки.

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: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг
----	-----	-------------------------	----------

Затирание при температуре 62°C.
Пауза 60 мин при температуре 62°C.
Нагрев до 68°C со скоростью 1 °C/мин.
Пауза еще 15 минут при температуре 68°C
Нагрев до 72°C по 1°C/мин.
Пауза еще 15 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 хмель Nugget.
Через 80 мин добавить хмель Tettnang.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объем	100л	НП	21.0°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 18°C.
После завершения брожения (по достижению КП и устранению посторонних запахов – около 10 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.
Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 10 дней.

Степень сбраживания	82%	КП	3.80°P
------------------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.4 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; 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