Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пиво "Ячменное вино "



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 OG. 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.

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



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%	Объём	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 достижение 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