Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское янтарное пиво

Рецепт пива



Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	60% / 13.5 кг
Château Munich Light®	30% / 6.7 кг
Château Abbey®	6% / 1.3 кг
Château Cara Ruby®	4% / 0.9 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz (3.5% aa)	180 г
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	140 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-33	80 г

Содержание алкоголя 6.5%	цвет 22 EBC	горечь 20 IBU

Описание
Сочетание солода Château Abbey и Château Cara Ruby придает этому пиву красивый янтарный цвет и великолепный оттенок сладкой солодовости. Освежающее и приятное для питья пиво.

Подача
Бокал: Американская пинта

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Поддерживать высокую норму внесения дрожжей на уровне 0,75-0,8 г/л для более чистого брожения.

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.

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода:

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.8 л/кг

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 50 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 90 г хмеля Saaz и 70 г хмеля Hallertau Mittelfruh (4.5% aa).

Через 55 мин добавить 90 г хмеля Saaz и 70 г хмеля Hallertau Mittelfruh (4.5% aa).

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	14.5°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание:
Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.

Сбраживание при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°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	81%	КП	2.80°P

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

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2