



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Бельгийское янтарное ПИВО



## Рецепт пива

### ингредиенты 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.

### Употребление

Бокал: Американская пинта  
Температура употребления: 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](mailto:info@castlemalting.com)

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

### График - температура затирания (температура °C, время в минутах)



### ЭТАП 1: Затирание солода:

рН	5.3	Пропорции смешивания	2.8 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.  
Настаивать 50 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 затирания солода (мэш-аут)  
После того, как затор 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 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%	Объем	100л	НП	14.5°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 20°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.

Аттенюация	81%	КП	2.80°P
------------	-----	----	--------

**Этап 4: Холодное созревание и бутелирование** Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 об. CO<sub>2</sub>. 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