Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское светлое пиво



Содержание алкоголя 6.5%	Цвет 13 EBC	Горечь 25 IBU

Описание
Плотное пиво с насыщенным вкусом, долгим послевкусием и, как правило, низкой карбонизацией. В отличие от большинства других сортов пива, бельгийское светлое пиво подается охлажденным всего до 6-10 ºC.

Подача
Бокал: тюльпан

Температура: 6 - 10°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Контролировать температуру брожения и созревания.

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	80% / 18.7 кг
Château Cara Blond®	20% / 4.7 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 г
Hallertau Tradition (5.5% aa)	2.5 IBU / 90 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	80 g

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 60 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Настаивать 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 хмель Magnum.

Через 55 мин добавить хмель H Tradition.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	15.0°P	Выход	85%

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 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 10 дней.

Степень сбраживания	77%	КП	3.40°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