



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское рождественское пиво



Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

| СОЛОД | |
|--------------------------|-----------------|
| Château Pilsen 2RS | 56% / 16.4 кг |
| Château Munich | 20% / 5.8 кг |
| Château Crystal® | 12% / 3.5 кг |
| Château Cafe Light® | 12% / 3.5 кг |
| ХМЕЛЬ | |
| Admiral (14.5% aa) | 22.4 IBU / 55 г |
| Brewers Gold (6.0% aa) | 2.8 IBU / 80 г |
| Perle (8.0% aa) | 2.8 IBU / 60 г |
| ДРОЖЖИ | |
| SafAle T-58 | 80 г |
| САХАР | |
| Темный карамельный сахар | 500 г |

Содержание
алкоголя
8.5%

цвет 75
EBC

горечь 28
IBU

Описание

Пиво с насыщенной кремовой пеной, слегка пряным вкусом и приятным ароматом.

Употребление

Бокал: высокий стакан

Температура употребления: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Для ферментации в бутылке использовать те же дрожжи SafAle T-58.

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



ЭТАП 1: Затирание солода

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

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 60 мин при температуре 63°C.

Нагреть до 68°C по 1 °C/мин.

Настаивать еще 15 минут при температуре 68°C

Нагреть до 72°C по 1°C/мин.

Настаивать еще 15 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: 90 минут.

Через 30 мин добавить хмель Admiral.

Через 80 мин добавить хмель Brewers Gold и Perle.

Через 75 мин добавить темный карамельный сахар

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

| Испарение | 9.0% | Объем | 100л | НП | 18.5°P | Выход | 80% |
|-----------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|
|-----------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|

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 22°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

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.

затем собрать дрожжи. Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

| | | | |
|------------|-----|----|--------|
| Аттенюация | 80% | КП | 3.60°P |
|------------|-----|----|--------|

Этап 4: Холодное созревание и бутилирование

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.7 об. CO₂.

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