Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское мартовское пиво



Содержание алкоголя 5.5%	Цвет 26 EBC	Горечь 18 IBU

Описание
Мартовское (или весеннее) пиво - это первый сорт пива в году. Приготовленное из свежего урожая солода и хмеля, оно обладает мягким, фруктовым вкусом и цветочно - фруктовым ароматом с тонкими нотками жареного и карамелизованного солода. Это пиво характерно элегантной хорошо сбалансированной горечью

Подача
Бокал: высокий стакан

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Поддерживать низкий уровень карбонизации (2,4-2,6 об.) чтобы усилить приятный солодовый вкус.

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	65% / 13 кг
Château Cara Ruby®	30% / 6 кг
Château Biscuit®	5% / 1.1 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	15.5 IBU / 50 г
Hallertau Blanc (10.5% aa)	2.5 IBU / 40 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-33	70 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 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 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: 60 минут.

Через 10 мин добавить хмель Magnum.

Через 50 мин добавить хмель Hallertau Blanc.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	13.0°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 7 дней.

Степень сбраживания	78%	КП	2.80°P

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

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.5 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

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