



## Бельгийское мартовское пиво



## Рецепт пива

### ингредиенты 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 затириания (температура °C , время в минутах)



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

### Употребление

Бокал: высокий стакан  
Температура употребления: 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](mailto:info@castlemalting.com)

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

### ЭТАП 1: Затириание солода

рН	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.  
Наставать 50 мин при температуре 63°C.  
Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.  
Наставать еще 15 минут при температуре 72°C и провести йодную пробу.  
Нагреть до 78°C по 1°C/мин.  
Наставать 2 минуты при температуре 78°C и сделать финальную стадию затириания 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 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: 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	78%	КП	2.80°P
------------	-----	----	--------

**Этап 4: Холодное созревание и бутилирование** Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.5 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