Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское красное солодовое пиво

Рецепт пива



Содержание алкоголя 6.5%	Цвет 42 EBC	Горечь 25 IBU

Описание
Пиво со сладковатым хмелевым ароматом, немного напоминающим чай. Имеет хорошо сбалансированный вкус, приятный солодовый аромат со слегка сухим послевкусием.

Подача
Бокал: бокал с ножкой

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Добавить 1-2% солода Chateau Black для придания пиву приятного жареного оттенка

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 на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	60% / 13.5 кг
Château Melano	25% / 5.5 кг
Château Munich	10% / 2.2 кг
Château Cara Gold®	5% / 1.2 кг
ХМЕЛЬ	
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	20 IBU / 170 г
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 г
Mandarina Bavaria (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle US-05	80 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 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 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 Hallertau Mittelfruh.

Через 50 мин добавить хмель Saaz.

Через 55 мин добавить хмель Mandarina Bavaria.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	14.5°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание
Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 18°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 22°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	82%	КП	2.65°P

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

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

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