



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское красное солодовое пиво



Рецепт пива

ингредиенты 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

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.

Употребление

Бокал: бокал с ножкой
Температура употребления: 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.

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



ЭТАП 1: Затириание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.
Настаивать 50 мин при температуре 63°C.
Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.
Настаивать еще 20 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 затириания солода (мэш-аут)
После того, как затвор 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 Hallertau Mittelfruh.
Через 50 мин добавить хмель Saaz.
Через 55 мин добавить хмель Mandarina Bavaria.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	14.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЭТАП 3: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.
Ферментировать при температуре 18°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 затем собрать дрожжи.
Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

Аттенюация	82%	КП	2.65°P
------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и бутилирование

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 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