Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Горькое пиво



Содержание алкоголя 4.5%	Цвет 34 EBC	Горечь 35 IBU

Описание
Это насыщенное мягкое пиво обладает ароматом, который приятно задерживается на нёбе. Пиво горькое, но не перегружено горечью благодаря идеальному балансу солода и хмеля. Освежающее и очень приятное пиво.

Подача
Бокал: американская пинта

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Использовать высокую (0,65-0,8 г/л) норму внесения дрожжей (pitching rates)для получения более сухого финиша.

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	60% / 10.1 кг
Château Melano	25% / 4.2 кг
Château Cara Gold®	5% / 0.8 кг
Château Munich	10% / 1.7 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	31.5 IBU / 100 г
Cascade (6.0% aa)	3.5 IBU / 100 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-04	65 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг

Затирание при температуре 64°C.

Пауза 50 мин при температуре 64°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 Cascade.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	11.0°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 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	76%	КП	2.60°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