



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Горькое пиво



## 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
-------------	------

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](mailto:info@castlemalting.com)

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

#### График - температура затириания



#### ЭТАП 1: Затириание солода

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

Затириание 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 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.

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

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