



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Горькое пиво



## Рецепт пива

### ингредиенты 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	
Tradition (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.

### Употребление

Бокал: американская пинта  
Температура употребления: 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.

### График - температура затирания (температура °C, время в минутах)



### ЭТАП 1: Затирание солода

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

Затереть солод при температуре 64°C.  
Настаивать 50 мин при температуре 64°C.  
Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.  
Настаивать 15 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 затирания 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 Cascade.  
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	11.0°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 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.

Аттенуация	76%	КП	2.60°P
------------	-----	----	--------

### Этап 4: Холодное созревание и бутелирование

Выдерживать пиво при температуре -1°C 5 дней.  
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.5 об. CO<sub>2</sub>.  
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