



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Светлое пиво (в стиле Leffe)



## Рецепт пива

### ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	80% / 17.6 кг
Château Melano	15% / 3.3 кг
Château Biscuit	5% / 1.1 кг
ХМЕЛЬ	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	23.5 IBU / 200 г
Saaz (3.5% aa)	1.5 IBU / 70 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	65 г
СПЕЦИИ	
Кориандр	100 г

Содержание алкоголя 6.5%	цвет 26 EBC	горечь 25 IBU
--------------------------	-------------	---------------

### Описание

Невероятное бельгийское светлое пиво, вдохновленное культовым Leffe Blond. Отличается красивым цветом, мягким и тонким солодовым вкусом и уникальным сложным ароматом, которого удаётся достичь благодаря балансу травяного хмеля и специй и бельгийским дрожжам.

**Употребление** Бокал: потир  
Температура употребления: 4 - 7°C

### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Провести реферментацию пива в бутылке, используя SafAle F-2 для карбонизации, и чтобы продлить срок хранения и избежать окисления.

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 затирания (температура °C, время в минутах)



### ЭТАП 1: Затирание солода

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

Затереть солод при температуре 63°C.  
Настаивать 40 мин при температуре 63°C.  
Нагреть до 68°C по 1 °C/мин.  
Настаивать 15 мин при температуре 68°C.  
Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.  
Настаивать 10 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 150 г хмеля H Tradition.  
Через 50 мин добавить 50 г хмеля H Tradition и 70 г хмеля Saaz.  
Через 55 мин добавить 100 г кориандра.  
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	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 10 дней.

**Этап 4: Холодное созревание и бутелирование**

Выдержать пиво при температуре 0°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 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