Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое пиво (в стиле Leffe)



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.

Подача
Бокал: потир

Температура: 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 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	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

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 40 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 68°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза 15 мин при температуре 68°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза 10 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 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: Сбраживание и созревание

Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 18°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 22°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 10 дней.

Степень сбраживания	82%	КП	2.50°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре 0°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2