Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое ржаное пиво



Содержание алкоголя 8.5%	Цвет 11 EBC	Горечь 25 EBU

Описание
Пиво светло-желтого, золотистого цвета, с плотной белой пеной. Горечь,

как правило, умеренная, что позволяет проявиться пряным и кисловатым оттенкам ржи.

Подача
Бокал: тюльпан

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Экспериментировать с процентным содержанием ржи в зерновом наборе, но не более 30%. Это позволит придать пиву уникальный пряный яркий аромат.

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	70% / 18.8 кг
Château Wheat Blanc	10% / 2.7 кг
Château Rye	20% / 5.4 кг
ХМЕЛЬ*	
Perle (8.0% aa)	12.5 IBU / 50 г
Cascade (6.0% aa)	8.8 IBU / 50 г
Amarillo (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 г
Saaz (3.5% aa)	1.3 IBU / 50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	70 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 50 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 20 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: 75 минут.

Через 15 мин добавить хмеля Perle and Cascade.

Через 60 мин добавить хмель Saaz.

Через 70 мин добавить хмель Amarillo.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объём	100л	НП	17.5°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание
Охладить сусло до 22°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 22°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 25°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	86%	КП	2.45°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре -1°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