



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Светлое ржаное пиво



## Рецепт пива

### ингредиенты 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

Содержание  
алкоголя  
8.5%

цвет 11  
EBC

горечь 25  
EBU

### Описание

Пиво характерное своим исключительным цветом от бледно-желтого до золотистого, с плотной белой пеной. Горечь, как правило, умеренная, что позволяет пряным и кисловатым чертам ржи проявиться.

### Употребление

Бокал: тюльпан

Температура употребления: 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](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

рН	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 50 мин при температуре 63°C.

Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.

Настаивать 20 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 затвор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 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: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 22°C и внести дрожжи.

Ферментировать при температуре 22°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 25°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.

Аттенюация	86%	КП	2.45°P
------------	-----	----	--------

### Этап 4: Холодное созревание и бутелирование

Выдержать пиво при температуре -1°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