Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое летнее пиво



Содержание алкоголя 6.0%	Цвет 8 EBC	Горечь 25 IBU

Описание
Утоляющее жажду сладкое пиво. С небольшой горчинкой и ароматом апельсина, маракуи и банана.

Подача
Бокал: тюльпан

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Чтобы сделать пиво более сложным дображивайте его в бутылке,

используя дрожжи SafAle F-2 для карбонизации

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	89% / 17.4 кг
Château Wheat Blanc®	6% / 1.1 кг
Château Cara Clair®	6% / 1.1 кг
ХМЕЛЬ	
First Gold (8.0% aa)	17.5 IBU / 80 г
Cascade (6.0% aa)	2.5 IBU / 80 г
Motueka (7.5% aa)	2.5 IBU / 60 г
Sorachi Ace (13.0% aa)	2.5 IBU / 40 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-134	60 г
СПЕЦИИ	
Апельсиновая корка горькая	40 г
Тмин	10 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 45 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 15 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 хмель First Gold.

Через 55 мин добавить хмеля Cascade, Motueka, and Sorachi Ace.

В конце кипения добавить апельсиновую корку горькую и тмин.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	Объём	НП	Выход

6.0%	100л	13°P	85%

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

Сбраживать при температуре 22°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 24°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 7 дней.

Степень сбраживания	86%	КП	1.80°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

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