



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Светлое летнее пиво



## Рецепт пива

### Ингредиенты 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

Содержание алкоголя 6.0%	цвет 8 EBC	горечь 25 IBU
--------------------------------	---------------	------------------

### Описание

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

### Употребление

Бокал: тюльпан

Температура употребления: 4 - 8°C

### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Чтобы сделать пиво более сложным дображивайте его в бутылке, используя дрожжи SafAle F-2 для карбонизации

### График - температура затириания



### ЭТАП 1: Затириание солода

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

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 45 мин при температуре 63°C.

Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.

Настаивать еще 15 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 затириания солода (мэш-аут)

После того, как затер 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 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 6.0%	Объем 100л	НП 13°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 24°C.

После завершения брожения (по достижению КП и устранению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°C и

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.

оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.  
Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

Аттенюация	86%	КП	1.80°P
------------	-----	----	--------

#### **Этап 4: Холодное созревание и бутелирование**

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 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