Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Зерновое пиво



Содержание алкоголя 8.5%	цвет 12 EBC	горечь 25 IBU

Описание
Мягкое горьковатое пиво с коротким и приятным послевкусием. Кислая нотка утоляет жажду и раскрывает теплое послевкусие. Это пиво имеет солодовый аромат, а также ароматы хлопьев, печеного хлеба и бисквита.

Вкус фруктовый, цветочный и даже немного травяной.

Подача
Бокал: гоблет

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Экспериментируйте с процентным содержанием различных солодов в засыпе, чтобы влиять на вкус готового пива.

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 100л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	60% / 17 кг
Château Wheat Blanc®	10% / 2.8 кг
Château Spelt Malt	20% / 5.7 кг
Château Oat Malt	10% / 2.8 кг
ХМЕЛЬ	
Perle (8.0% aa)	16.3 IBU / 70 г
Cascade (6.0% aa)	3.8 IBU / 100 г
Aramis (7.0% aa)	2.5 IBU / 60 г
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	70 г

График - температура затирания (температура °C , время в минутах)



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 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 хмель Perle.

Через 65 мин добавить хмеля Cascade, Saaz и Aramis.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объём	100л	НП	17.0°P	Efficiency	80%

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 25°C.

После завершения брожения (по достижение КП и удалению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.

Снизить температуру до 12°C и оставить на 2 дня.

Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

Степень сбраживания	88%	КП	2.0°P

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

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.5 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

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