Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Фруктовое пиво



содержание алкоголя 5.5%	цвет 32 EBC	горечь 22 IBU

Описание
Гармоничное сочетание фруктов и

пива. Фрукты придают дополнительную сложность пиву, но не настолько ощутимы, чтобы нарушить баланс итогового представления вкуса

Подача
Бокал: тюльпан

Температура: 4 - 6°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Чтобы сделать пиво еще более сложным, смешать несколько видов

концентрированного сока перед добавлением в ферментатор.

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% / 13.6 кг
Château Melano	25% / 4.9 кг
Château Cara Gold®	5% / 1.0 кг
ХМЕЛЬ	
El Dorado (15.0% aa)	85 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	65 г
Fruit Concentrate Juice*	
Клубника, Малина, Вишня, Черника	5 л

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг

Затирание при температуре 62°C.

Пауза 60 мин при температуре 62°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 50 грамм хмеля El Dorado (18.7IBU)

Через 50 мин добавить 35 г хмеля El Dorado (3.3 IBU).

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	12.5°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание
Охладить сусло до 15°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 15°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°C. Когда температура достигнет 20°C добавить фруктовый сок.

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	80%	КП	2.50°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