Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое (лагерное) пиво



Содержание алкоголя 5%	Цвет 7 EBC	Горечь 20 IBU

Описание
Пиво светло-золотистого цвета с красивой кремовой пеной. На нёбе раскрывает ароматы солода, цветов, трав и хмеля. Это легкое и освежающее пиво. Оставляет сухое послевкусие.

Подача
Бокал: пилснер

Температура: 2 - 4°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Перед охлаждением до 8°C и остановкой

брожения, убедится, что диацетил и

ацетальдегид были снижены,

чтобы избежать длительного периода

созревания и присутствия посторонних

привкусов

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

Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	75% / 13.3 кг
Château Maize Flakes	20% / 3.5 кг
Château Cara Clair®	5% / 0.9 кг
ХМЕЛЬ	
Perle (8.0% aa)	17 IBU / 80 г
Saaz (3.5% aa)	3 IBU / 140 г
ДРОЖЖИ	
SafLager W-34/70	90 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 L/kg

Затирание при температуре 52°C.

Пауза 5 мин при температуре 52°C.

Нагрев до 63°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 40 минут при температуре 63°C

Далее 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 Perle.

Через 50 мин добавить хмель Saaz

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	11.5°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание
Охладить сусло до 10°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 10°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 14°C.

мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

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 оставить на 7 дней.

Степень сбраживания	81%	КП	2.20°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