Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Сахти



Содержание алкоголя 7.5%	Цвет 12 EBC	Горечь 13 IBU

Описание
Традиционное финское пиво, сваренное из различных солодовых и несолодовых зерновых, в том числе и с ячменя, ржи и овса. Традиционно пиво ароматизируют, приправляют ягодами можжевельника в дополнение, или вместо хмеля. Таким образом придавая пиву сладкий вкус, в довершение к пряным травяным, цветочным ароматам хмеля.

Подача
Бокал: Tall glass высокий стакан

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Экспериментировать с количеством ягод можжевельника. Но все же, будьте осторожны – не переборщите.

Дозировка в 25 г/гл придаст приятный штрих пиву

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)

MALT	
Château Pilsen 2RS	76% / 19.4 кг
Château Rye Malt	15% / 3.8 кг
Château Peated	4% / 1.0 кг
Château Cara Blond®	5% / 1.3 кг
ХМЕЛЬ	
Brewers Gold (6.0% aa)	85 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-33	70 г
СПЕЦИИ	
Ягоды можжевельника	25 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг

Затирание при температуре 62°C.

Пауза 45 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 хмель Brewers Gold.

Через 50 мин добавить ягоды можжевельника

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	16.5°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание
Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°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	80%	КП	3.30°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.