



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Шотландское пиво



Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

MALT

Château Pilsen 2RS	77% / 11.9 кг
Château Roasted Barley	2% / 0.3 кг
Château Wheat Blanc	7% / 1.0 кг
Château Peated	5% / 0.8 кг
Château Cara Ruby®	10% / 1.6 кг

ХМЕЛЬ

Goldings (6.0% aa)	15.3 IBU / 100 г
Fuggle (4.5% aa)	2.7 IBU / 100 г

ДРОЖЖИ

SafAle S-33	70 г
-------------	------

содержание алкоголя 4.5%	цвет 32 EBC	горечь 18 IBU
--------------------------------	----------------	------------------

Описание

Богатый солодовый вкус, с ярко выраженным сладким солодовым ароматом. Присутствует мягкая горчинка и чувствуется аромат жареного кофе, с выраженным копченым привкусом. Насыщенный цвет, устойчивая, и красочная пена.

Употребление

Бокал: тюльпан
Температура употребления: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Экспериментировать с процентным содержанием солода Château Peated, чтобы получить отчасти дымные ароматы.

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.

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



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 62°C.
Настаивать 45 мин при температуре 62°C.
Нагреть до 72°C по 1°C/мин.
Настаивать еще 20 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 затирания солода (мэш-аут)
Отделить сусло от пивной дробины и разбавить водой для пивоварения 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 60 минут.
Через 10 мин добавить хмель Goldings
Через 50 мин добавить хмель Fuggles.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	10.8°P	Выход	90%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЭТАП 3: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.
Ферментировать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 18°C.
После завершения брожения (по достижению 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.

Аттенюация	78%	КП	2.4°P
------------	-----	----	-------

Этап 4: Холодное созревание и бутелирование:

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.4 об. CO₂.

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