Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Тройное светлое пиво



Содержание алкоголя 9%	Цвет 15 EBC	Горечь 32 IBU

Описание
Крепкое светлое пиво, слегка золотистого цвета. Имеет солодовый аромат, сливочное послевкусие и нежно-сладкий вкус с мягкой и умеренной горечью.

Очень сбалансированное и сложное пиво.

Раскрывает и цитрусовый аромат и аромат красной смородины, а также солодовый и цветочный ароматы с долгим, сухим и приятно горьким послевкусием.

Подача
Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Для дображивания в бутылке использовать SafAle SafAle F-2 чтобы карбонизировать пиво и сделать его более сложным

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	80% / 24.0 кг
Château Cara Blond®	10% / 3.0 кг
Château Cara Clair®	5% / 1.5 кг
Château Wheat Blanc	5% / 1.5 кг
ХМЕЛЬ	
Polaris (20.0% aa)	20.8 IBU / 35 г
Perle (8.0% aa)	3.2 IBU / 80 г
Cascade (6.0% aa)	3.2 IBU / 100 г
Mosaic (12.0% aa)	4.8 IBU / 80 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	70 г
САХАР	
Сахар белый карамельный	0.5 кг

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 0.5 °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: 75 минут.

Через 15 мин добавить хмель Polaris.

Через 70 мин добавить хмеля Perle, Cascade, Mosaic и сахар белый карамельный Candy Sugar.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объём	100л	НП	18.5°P	Выход	80%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание

Охладить сусло до 22°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 22°C 2 дня, затем повысить температуру до 25°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 10 дней.

Степень сбраживания	88%	КП	2.2°P

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

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

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