



Тройное светлое пиво



Рецепт пива

ингредиенты 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 |

| | | |
|------------------------------|----------------|------------------|
| 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.

Употребление

Температура употребления: 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.

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



ЭТАП 1: Затирание солода

| | | | |
|----|-----|----------------------|----------|
| рН | 5.3 | Пропорции смешивания | 2.7 л/кг |
|----|-----|----------------------|----------|

Затереть солод при температуре 62°C.

Настаивать 45 мин при температуре 62°C.

Нагреть до 72°C по 0.5 °C/мин.

Настаивать еще 15 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)

После того, как затвор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и разбавить водой для пивоварения 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% | Объем | 100л | НП | 18.5°P | Выход | 80% |
|-----------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|

ЭТАП 3: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 22°C и внести дрожжи.

Ферментировать при температуре 22°C 2 дня, затем повысить температуру до 25°C.

После завершения ферментации (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 10 дней.

| | | | |
|------------|-----|----|-------|
| Аттенюация | 88% | КП | 2.2°P |
|------------|-----|----|-------|

Этап 4: Холодное созревание и бутелирование

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 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