Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое пиво с характером - 1



Содержание алкоголя 7%	Цвет 27 EBC	Горечь 25 IBU

Описание
Светлое пиво с обильным солодовым вкусом и невероятными ароматами, которые очаруют вас.

Подача
Бокал: тюльпан

Температура: 4 - 8°C

BREWER`S TIP
You can explore the yeast potential in this recipe. As, POF+, this yeast can produce clove-like aromas. So, you can play with the Ester/4-VG ratio.

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	38% / 9.1 кг
Château Pale Ale	38% / 9.1 кг
Château Melano Light	20% / 4.8 кг
Château Cara Blond	4% / 1.0 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz (3.5% aa)	21.5 IBU / 220 г
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	2.5 IBU / 90 г
Cascade (6.0% aa)	1.0 IBU / 30 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	80 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 40 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 68°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза 20 минут при температуре 68°C

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Настаивать 10 минут при температуре 72°C, йодная проба.

Нагреть до 78°C по 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 Saaz.

Через 65 мин добавить хмель Hallertau Mittelfruh.

Через 70 мин добавить хмель Cascade.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объём	100л	НП	15.5°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание

Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 18°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 22°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	82%	КП	2.80°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре 0°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

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; Зарегистрирвано 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