Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое пиво с характером - 2



Содержание алкоголя 7%	цвет 20 EBC	горечь 25 IBU

Употребление
Крепкое, пряное светлое пиво с ярко выраженной солодовостью и согревающим финишем.

Подача
Бокал: тюльпан

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Исследовать потенциал дрожжей в этом рецепте. Как и POF+, эти дрожжи могут производить ароматы, напоминающие гвоздику. Экспериментировать с соотношением Ester/4-VG..

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	78% / 18.4 кг
Château Munich	20% / 4.7 кг
Château Cara Gold	2% / 0.5 кг
ХМЕЛЬ	
Perle (8.0% aa)	23 IBU / 100 г
Palisade (7.5% aa)	2 IBU / 50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	80 г
Специи	
Бадьян (звездчатый анис)	3 г
Корица	10 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 Perle.

Через 70 мин добавить хмель Palisade

Через 70 мин добавить бадьян и корицу.

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 -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