



# 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.

## Употребление

Бокал: тюльпан

Температура употребления: 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](mailto:info@castlemalting.com)

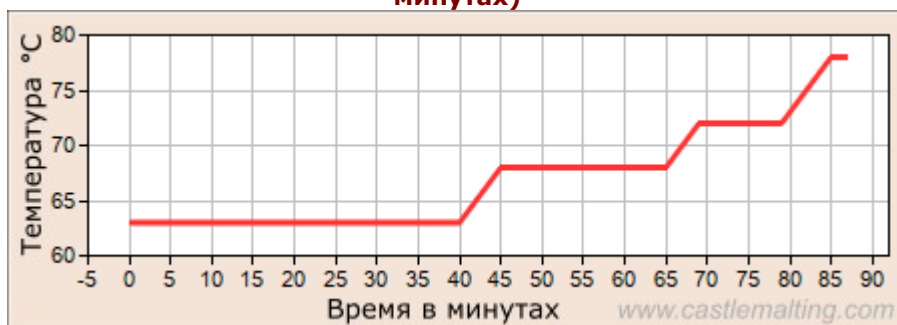
Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

## Рецепт пива

### ингредиенты 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
Специ	
Бадьян (звездчатый анис)	3 г
Корица	10 г

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



### ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 40 мин при температуре 63°C.

Нагреть до 68°C по 1 °C/мин.

Настаивать 20 минут при температуре 68°C

Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.

Настаивать 10 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 затор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 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: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.

Ферментировать при температуре 18°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 22°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 10 дней.

Аттенюация	82%	КП	2.80°P
------------	-----	----	--------

#### **Этап 4: Холодное созревание и бутелирование**

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 об. CO<sub>2</sub>.

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