



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое пиво с характером - 2



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
-------------	------

Специ

Бадьян (звездчатый анис)	3 г
Корица	10 г

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.

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%	Объем	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 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.

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

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