Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое столовое пиво



Содержание алкоголя 2.0%	Цвет 4 EBC	Горечь 8 IBU

Описание
Это пиво прозрачно золотистого цвета с небольшой белой шапкой; средней плотности с низким содержанием алкоголя. Имеет изысканный мягкий фруктовый и солодовый аромат.

Подача
Бокал: фужер

Температура: 2 - 6°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Особое внимание уделить брожению, чтобы не было посторонних привкусов из-за автолиза дрожжей, так как в сусле мало доступных для брожения сахаров. Поддерживать умеренный или низкий уровень карбонизации.

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	80% / 6 кг
Château Wheat Blanc	13% / 1 кг
Château Oat	7% / 0.5 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	7.2 IBU / 20 г
Styrian Golding (4.0% aa)	0.8 IBU / 30 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	55 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 45 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 20 минут при температуре 72°C, йодная проба.

Нагрев до 78°C со скоростью 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: 60 минут.

Через 10 мин добавить хмель Magnum.

Через 50 мин добавить хмель Styrian Golding.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	5.5°P	Выход	93%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание
Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 18°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	71%	КП	1.60°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре 0°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.5 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2