



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое столовое пиво



Рецепт пива

ингредиенты 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 (температура °C, время в минутах)



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.

Употребление

Бокал: фужер

Температура употребления: 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.

ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 45 мин при температуре 63°C.

Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.

Настаивать 20 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 суслу

Время: 60 минут.

Через 10 мин добавить хмель Magnum.

Через 50 мин добавить хмель Styrian Golding.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	5.5°P	Выход	93%
-----------	------	-------	------	----	-------	-------	-----

ЭТАП 3: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.

Ферментировать при температуре 18°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	71%	КП	1.60°P
------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и бутелирование

Выдержать пиво при температуре 0°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.5 об. CO2.

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