Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# Светлое пиво "Запретный плод"



| Содержание алкоголя 6.5% | Цвет 40 EBC | Горечь 25 IBU |
|---|---|---|

**Описание**
Пиво в бельгийском стиле; богатое и очень ароматное с неотразимым вкусом. Отличный баланс солодовых и дрожжевых вкусов, сопровождается пряным, травяным ароматом хмеля.

**Подача**
Температура: 4 - 8°C

**СОВЕТ ПИВОВАРУ**
Внимательно контролировать температуру брожения.

Экспериментировать с температурой, чтобы изменить ароматы, создаваемые этим штаммом дрожжей.

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 | 60% / 13.3 кг |
| Château Melano | 25% / 5.5 кг |
| Château Munich | 10% / 2.2 кг |
| Château Cara Gold® | 5% / 1.1 кг |
| **ХМЕЛЬ** | |
| Magnum (12.0% aa) | 23.5 IBU / 80 g |
| Hersbrucker (Hallertauer) | 1.5 IBU / 80 g |
| **ДРОЖЖИ** | |
| SafAle BE-256 | 65 g |

**График - температура затирания**




**ЭТАП 1: Затирание солода**

| pH | 5.3 | Mix Ratio | 2.7 L/kg |
|---|---|---|---|

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 50 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 0.5 °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 55 мин добавить хмель H Hersbrucker.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

| Испарение | 6.0% | Объём | 100л | НП | 14.5°P | Выход | 85% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

**ЭТАП 3: Сбраживание и созревание**
Охладить сусло до 20°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 20°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 24°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 7 дней.

| Степень сбраживания | 83% | КП | 2.45°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 разливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

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