



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Светлое пиво "Запретный плод"



## Рецепт пива

### ингредиенты 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

Содержание алкоголя 6.5%	цвет 40 EBC	цвет 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.

### Употребление

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

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

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



### ЭТАП 1: Затирание солода

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

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 50 мин при температуре 63°C.

Нагреть до 72°C по 0.5 °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 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: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 20°C и внести дрожжи.

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

Аттенюация	83%	КП	2.45°P
------------	-----	----	--------

### Этап 4: Холодное созревание и бутелирование

Выдерживать 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