



## Пряное светлое пиво



## Рецепт пива

### ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	80% / 19 кг
Château Melano	15% / 3.6 кг
Château Biscuit	5% / 1.2 кг
ХМЕЛЬ	
Goldings (6.0% aa)	22.5 IBU / 150 г
Palisade (7.5% aa)	2.5 IBU / 50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	70 г
СПЕЦИИ	
Корица	26 г
Гвоздика	2 г

Содержание алкоголя 7%	цвет 27 EBC	горечь 25 IBU
------------------------------	----------------	------------------

### Описание

Особое пиво умеренной крепости, обладающее тонкой бельгийской сложностью со слегка сладковатым вкусом и сухим финишем. Наливается янтарно-золотистым цветом с красивой белой шапкой. Имеет приятные ароматы корицы, гвоздики и дрожжей и легкие солодовые нотки.

### Употребление

Бокал: Кубок / Потир

Температура употребления: 4 - 8°C

### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Экспериментировать со специями, добавить в этот рецепт другие специи, чтобы сделать его еще более сложным.

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	Пропорции смешивания	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 50 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 сусла

Время: 60 минут.

Через 10 мин добавить хмель Goldings.

Через 50 мин добавить хмель Palisade.

Через 55 мин добавить все специи.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	15.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

**Step 3: Fermentation and Maturation** Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи. Ферментировать 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 7 дней.

Аттенюация	82%	КП	2.80°P
------------	-----	----	--------

**Этап 4: Холодное созревание и бутелирование** Выдержать 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