



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Пряное светлое пиво



## Рецепт пива

### Рецепт 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.

### Подача

Бокал: Кубок / Потир  
Температура: 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



### ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затирание при температуре 63°C.  
Пауза 50 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 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%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

### Этап 3: Сбраживание и созревание

Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.  
Сбраживать 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.

Степень сбраживания	82%	КП	2.80°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 розливу 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