



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Светлое гречневое пиво



## Рецепт пива

### ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	50% / 11.1 кг
Château Buckwheat	35% / 7.8 кг
Château Diastatic Malt	15% / 3.3 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	15 IBU / 50 г
Perle (8.0% aa)	3.8 IBU / 50 г
Polaris (20.0% aa)	6.3 IBU / 30 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	60 г

Содержание алкоголя 6%	цвет 12 EBC	горечь 25 IBU
------------------------	-------------	---------------

### Описание

Светлое пиво с изысканным ароматом, идеально подходит для людей, с непереносимостью глютена, содержащемуся в ячмене и пшенице.

### Употребление

Температура употребления: 4 - 6°C

### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Это пиво содержит совсем малое количество глютена, но оно не является безглютеновым. Учитывать при варке низкую диастатическую силу и выход экстрактов гречихи.

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	3.2 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.  
Настаивать 70 мин при температуре 63°C.  
Нагреть до 66°C по 1 °C/мин.  
Настаивать 15 минут при температуре 66°C  
Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.  
Настаивать 15 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

Кипятить 75 минут.  
Через 15 мин добавить хмель Magnum.  
Через 55 мин добавить хмель Perle и Polaris.  
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объем	100л	НП	13.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

**ЭТАП 3: Ферментация и созревание** Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи. Ферментировать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°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	80%	КП	2.65°P
------------	-----	----	--------

**Этап 4: Холодное созревание и бутелирование** 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

---

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