Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое гречневое пиво



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.

Подача
Температура: 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.

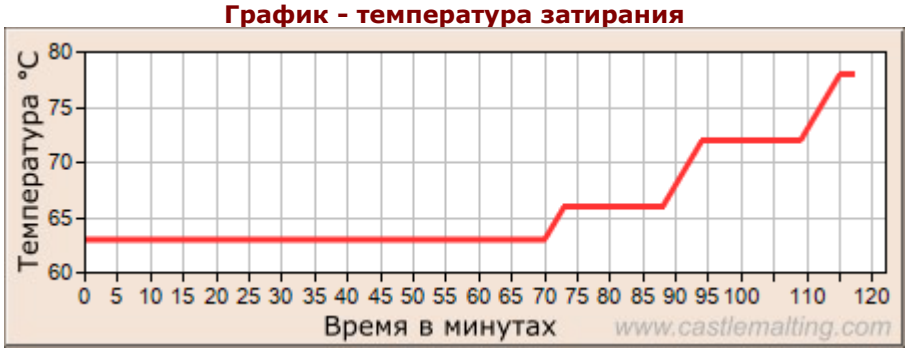
Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др. За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com 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	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

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.2 л/кг

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 70 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 66°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза 15 минут при температуре 66°C

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Настаивать 15 минут при температуре 72°C, йодная проба.

Нагреть до 78°C по 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
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%	Объём	100л	НП	13.5°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание
Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°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	80%	КП	2.65°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

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; Зарегистрирвано 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