Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пиво Red Intense



Содержание алкоголя 7,4%	Цвет 52 EBC	Горечь 25 IBU

Описание
Этот лаконичный рецепт подчёркивает яркий аромат Château Red Intense. Мы выбрали нейтральные дрожжи и мягкую, умеренную горечь хмеля, сбалансированную с содержанием алкоголя. Пиво с рубиновым оттенком придётся по вкусу тем, кто ценит насыщенный солодовый профиль.

Подача
Бокал: тюльпан

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Для варианта IPA можно добавить сухое охмеление любимыми сортами хмеля во время брожения.

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 Red Intense	100% / 26,8 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12,0% aa)	25 IBU / 82 г
ДРОЖЖИ	
SafAle US-05	80 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5,3	Пропорции смешивания	2,6 л/кг

Затирание при температуре 64°C.

Пауза 50 мин при температуре 64°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 Magnum.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6,0%	Объём	100л	НП	16°P	Выход	85%

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

Сбраживать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 18°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	86%	КП	2.3°P

Этап 4: Холодное созревание и бутилирование
Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2,5 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2