



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Світле літнє пиво



Вміст
алкоголю
6.0%

Колір
8 EBC

Гіркота
25 IBU

Опис:

Солодке пиво, що втамовує спрагу. З легкою гірчинкою та ароматом апельсина, маракуї і банана.

Споживання:

Бокал: тюльпан

Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Щоб зробити це пиво більш складним, доброджуйте його в плящі, використовуючи дріжджі SafAle F-2

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.

За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою: info@castlemalting.com

Пивоваріння – це експеримент! Зваріть пиво за власним рецептом!

Надішліть нам свій рецепт, і ми будемо раді опублікувати його на нашому веб-сайті.

Рецепт пива

Інгредієнти на 1 гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	89% / 17.4 кг
Château Wheat Blanc®	6% / 1.1 кг
Château Cara Clair®	6% / 1.1 кг
Хміль	
First Gold (8.0% aa)	17.5 IBU / 80 г
Cascade (6.0% aa)	2.5 IBU / 80 г
Motueka (7.5% aa)	2.5 IBU / 60 г
Sorachi Ace (13.0% aa)	2.5 IBU / 40 г
Дріжджі	
SafAle BE-134	60 г
Спеції	
Апельсинова цедра гірка	40 г
Кмин	10 г

Графік - температура затирання (температура °C, час в хвилинах)



ЕТАП 1: Затирання сусла:

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

рН	5.3	Пропорції змішування	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затерти солод при температурі 63°C.

Витримати 45 хвилин при температурі 63°C.

Підігріти до 72°C по 1°C/хв.

Витримати 15 хвилин при температурі 72°C і провести **йодну пробу**.

Підігріти до 78°C по 1°C/хв.

Витримати 2 хвилини при температурі 78°C зробити фінальну стадію затирання солоду (**меш-аут**)

Відокремити сусло від пивної дробини і промити водою для пивоваріння при 78°C.

ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла:

Кип'ятити 60 хв.

Через 10 хв додати хміль First Gold

Через 55 хв додати хмелі Cascade, Motueka і Sorachi Ace.

В кінці варки додати апельсинову цедру гірку і кмин.

Щоб видалити осад використати вірпул.

Випаровування	Об'єм	НП	Вихід
6.0%	100L	13°P	85%

ЕТАП 3: ферментація та дозрівання: Охолодити сусло до 22°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 22°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 24°C. Після завершення бродиння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів – біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі.

Потім понизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

Затухання	86%	КП	1.80°P
-----------	-----	----	--------

Етап 4: Холодне дозрівання та бутильовання (розлив):

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2,6 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся!

*Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія
Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439
CVC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB