



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## ЗЕРНОВЕ ПИВО



## Рецепт пива

### Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	60% / 17 кг
Château Wheat Blanc®	10% / 2.8 кг
Château Spelt Malt	20% / 5.7 кг
Château Oat Malt	10% / 2.8 кг
Хміль	
Perle (8.0% aa)	16.3 IBU / 70 г
Cascade (6.0% aa)	3.8 IBU / 100 г
Aramis (7.0% aa)	2.5 IBU / 60 г
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 г
Дріжджі	
SafAle BE-256	70 г

Вміст алкоголю 8.5%	Колір 12 EBC	Гіркота 25 IBU
---------------------	--------------	----------------

### Опис:

М'яке гіркувате пиво з коротким і приємним післясмаком. Нотка кислоти вгамовує спрагу і розкриває теплий післясмак. Це пиво має солодовий аромат, а також аромати пластівців, печеного хліба та бісквіту. Смак фруктовий, квітковий і навіть трохи трав'яний

### Споживання:

Бокал: ГОБЛЕТ

Температура споживання: 4 - 8°C

### ПОРАДА ПИВОВАРУ

Експериментуйте з відсотковим вмістом різних солодів у засипі, щоб вплинути на смак готового пива

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

### Графік - температура затирання (температура °C, час в хвиликах)



### ЕТАП 1: Затирання сусла:

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

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

Затерти солод при температурі 63°C.

Витримати 45 хвилин при температурі 63°C.

Нагріти до 72°C по 1°C/хвилину.

Витримати ще 20 хвилин при температурі 72°C і провести **йодну пробу**.

Підігріти до 78°C по 1°C/хв.

Відокремити сусло від пивної дробини і розбавити водою 78°C.

### ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла:

Кип'ятити 75 хв.

Через 15 хв додати хміль Perle.

Через 65 хв додати хмелі Cascade, Saaz і Aramis.

Використати вірпул щоб видалити осад.

Випаровування	7.5%	Об'єм	100L	НП	17.0°P	Вихід	80%
---------------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

### ЕТАП 3: Бродіння дозрівання:

Охолодити сусло до 22°C і внести дріжджі.

Ферментація при температурі 22°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 25°C. Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів – біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Знизити температуру до 12°C і залишити ще на 2 дні. Знизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

Затухання	88%	КП	2.0°P
-----------	-----	----	-------

### Етап 4: Холодне дозрівання та бутелювання (розлив):

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.5 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