Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Фруктове пиво



Вміст алкоголю 5.5%	Колір 32 EBC	Гіркота 22 IBU

Опис:
Гармонійне поєднання фруктів та пива. Фрукти додають додаткову складність пиву, але не настільки відчутні, щоб порушити баланс очікуваного уявлення смаку

Споживання:
Бокал: тюльпан

Температура споживання: 4 - 6°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Щоб зробити пиво ще більш складним, змішати декілька видів концентрованого соку перед додаванням в ферментатор.

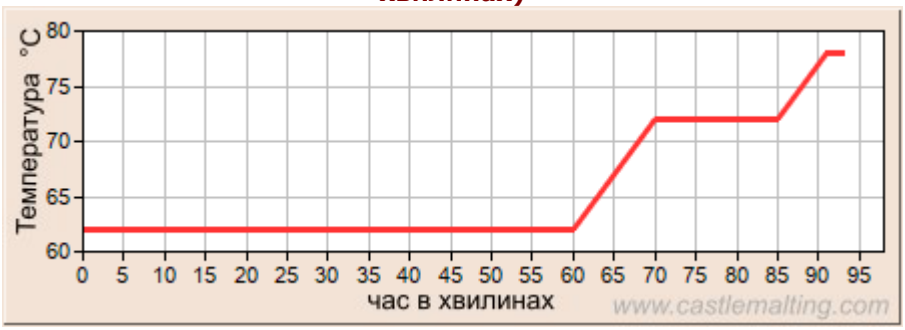
Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.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

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	70% / 13.6 кг
Château Melano	25% / 4.9 кг
Château Cara Gold®	5% / 1.0 кг
Хміль	
El Dorado (15.0% aa)	85 г
Дріжджі	
SafAle T-58	65 г
Фруктовий Концентрат Соку*	
Полуниця, малина, вишня, чорниця	5 л

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



ЕТАП 1: Затирання сусла:
Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

pH	5.3	Пропорції змішування	3.0 л/кг

Затерти солод при температурі 62°C.

Витримати 60 хвилин при температурі 62°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 50 грам хмелю El Dorado (18.7 IBU)

Через 50 хв додати 35 грам хмелю El Dorado (3.3 IBU)

Щоб видалити осад використати вірпул.

Випаровування	6.0%	Об'єм	100L	НП	12.5° P	Вихід	85%

ЕТАП 3: ферментація та дозрівання:
Охолодити сусло до 15°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 15°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 20°C. Коли температура досягне 20°C додати фруктовий концентрат соку. Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів– біля 7 днів), знизити температуру до 8°C

ізалишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Потімзнизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

Затухання	80%	КП	2.50°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (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