



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Світле (лагерне) пиво

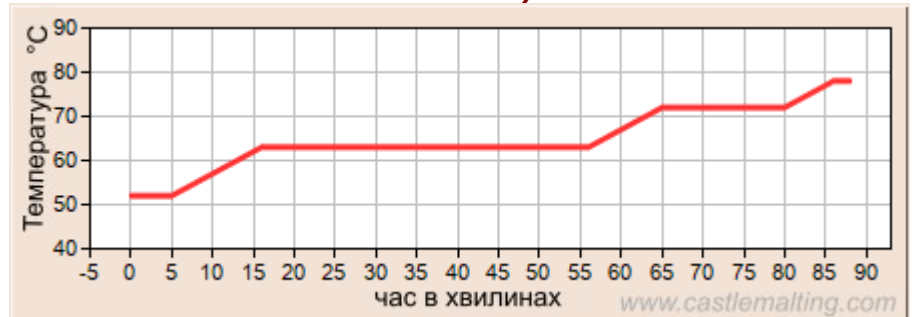


## Рецепт пива

### Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	75% / 13.3 кг
Château Maize Flakes	20% / 3.5 кг
Château Cara Clair®	5% / 0.9 кг
Хміль	
Perle (8.0% aa)	17 IBU / 80 г
Saaz (3.5% aa)	3 IBU / 140 г
Дріжджі	
SafLager W-34/70	90 г

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



Вміст алкоголю 5%	Колір 7 EBC	Гіркота 20 IBU
-------------------	-------------	----------------

#### Опис:

Пиво світло-золотистого кольору та красивою кремовою піною. На піднебінні розкриває аромати солоду, квітів, трав та хмелю. Це легке та свіже пиво. Залишає сухий післямак.

#### Споживання:

Бокал: пілснер стакан

Температура споживання: 2 - 4°C

#### ПОРАДА ПИВОВАРУ

Перед охолодженням до 8°C та зупинкою бродіння, переконатися, що діацетил і ацетальдегід були знижені, для того щоб уникнути тривалого періоду дозрівання та присутності сторонніх присмаків

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.

#### ЕТАП 1: Затирання:

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

pH	5.3	Пропорції змішування	3.0 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затерти солод при температурі 52°C.

Витримати 5 хвилин при температурі 52°C.

Нагріти до 63 °C по 1°C/хвилину.

Витримати ще 40 хвилин при температурі 63°C

Нагріти до 72°C по 1 °C/хвилину.

Витримати ще 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 розбавити водою 78°C.

#### ЕТАП 2: Кип'ятіння сула:

Кип'ятити 60 хв.

Через 10 хв додати хміль Perle.

Через 50 хв додати хміль Saaz.

Використати вірпул щоб видалити осад.

Випаровування	6.0%	Об'єм	100L	НП	11.5°P	Вихід	85%
---------------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

#### ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:

Охолодити сусло до 10°C і внести дріжджі.

Ферментувати при температурі 10°C 2 дні, потім підвищити температуру до 14°C. Після завершення ферментації (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 2°C і залишити на 7 днів.

Затухання	81%	КП	2.20°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  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB