



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Світле (лагерне) пиво

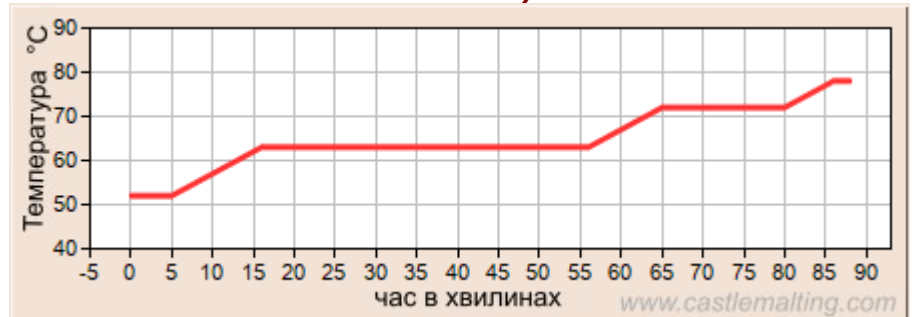


Рецепт пива

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