Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Сахти



Вміст алкоголю 7.5%	Колір 12 EBC	Гіркота 13 IBU

Опис:
Традиційне фінське пиво, зварене з різних солодових і не солодових зернових, в тому числі і з ячменю, жита та вівса. Традиційно пиво ароматизують, приправляючи ягодами ялівцю на додаток або замість хмелю. Надаючи допряного трав'яного, квіткового аромату хмелю, ще солодкий смак.

Споживання:
Бокал: висока склянка

Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Експериментувати зкількістю ягід ялівцю. Але не переборщити. Оптимальне дозування в 25 г / гл надає пиву приємний штрих

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	76% / 19.4 кг
Château Rye Malt	15% / 3.8 кг
Château Peated	4% / 1.0 кг
Château Cara Blond®	5% / 1.3 кг
Хміль	
Brewers Gold (6.0% aa)	85 г
Дріжджі	
SafAle S-33	70 г
Спеції	
Ягоди ялівцю	25 г

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	2.7 л/кг

Затерти солод при температурі 62°C.

Витримати 45 хвилин при температурі 62°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 **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 Brewers Gold.

Через 50 хв додати спеції ягоди ялівцю

Щоб видалити осад використати вірпул.

Випаровування	6.0%	Об'єм	100L	НП	16.5° P	Вихід	85%

ЕТАП 3: ферментація та дозрівання:
Охолодити сусло до 16°C і внести дріжджі.

Ферментація при температурі 16°C 2 дні, потім підвищити

температуру до 20°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. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

Затухання	80%	КП	3.30°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

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