



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Шотландське пиво



Вміст  
алкоголю  
4.5%

Колір  
32 EBC

Гіркота  
18 IBU

### Опис:

Богатий солодовий смак, з яскраво вираженим солодким солодовим ароматом. Присутня м'яка гірчинка і аромат смаженої кави, з вираженим копченим присмаком. Насичений колір, стійка і барвиста піна.

### Споживання:

Бокал: тюльпан

Температура споживання: 4 - 8°C

### ПОРАДА ПИВОВАРУ

Експериментувати з відсотковим вмістом солоду Château Peated, щоб отримати частководимні аромати

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	77% / 11.9 кг
Château Roasted Barley	2% / 0.3 кг
Château Wheat Blanc	7% / 1.0 кг
Château Peated	5% / 0.8 кг
Château Cara Ruby®	10% / 1.6 кг



#### Хміль

Goldings (6.0% aa)	15.3 IBU / 100 г
Fuggle (4.5% aa)	2.7 IBU / 100 г



#### Дріжджі

SafAle S-33	70 г
-------------	------

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



### ЕТАП 1: Затирання суслу:

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

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

Затерти солод при температурі 62°C.

Витримати 45 хвилин при температурі 62°C.

Нагріти до 72° по 1°C/хв.

Витримати 20 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**)

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

### ЕТАП 2: Кип'ятіння суслу:

Кип'ятити 60хв.

Через 10 хв додати хміль Goldings.

Через 50 хв додати хміль Fuggles.

Щоб видалити осад використати вірпул.

Випаровування 6.0%	Об'єм 100L	НП 10.8°P	Вихід 90%
-----------------------	---------------	--------------	--------------

### ЕТАП 3: ферментація та дозрівання:

Охолодити сусло до 16°C і внести дріжджі.

Ферментація при температурі 16°C 2 дні, потім підвищити

температуру до 18°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	78%	КП	2.4°P
-----------	-----	----	-------

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

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.4 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