



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Золотисте міцне пиво



Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод

Château Pilsen 2RS	90% / 26.2 кг
Château Pale Ale®	4% / 1.2 кг
Château Wheat Blanc	4% / 1.2 кг
Château Cara Blond®	2% / 0.6 кг

Хміль

Centennial (10.5% aa)	130 г
Mosaic (12.0% aa)	70 г

Дріжджі

SafAle BE-256	70 г
---------------	------

Цукор

Білий кондитерський цукор	500 г
---------------------------	-------

Спеції

Коріандр	10 г
Гвоздика	5 г
Чорний перець	5 г

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



Вміст алкоголю 9%	Колір 11 EBC	Гіркота 28 IBU
-------------------	--------------	----------------

Опис:

Золотисте міцне пиво з фруктовим ароматом, доповненим пряними нотками. Характерне приємною теплотою і злегка гіркуватим післясмаком.

Споживання:

Бокал: тюльпан

Температура споживання: 4 - 6°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Експериментувати з температурою бродіння і аерацією сусла для отримання більш складних ароматів

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 сусла:

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

pH	5.3	Пропорції змішування	2.5 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затерти солод при температурі 63°C.

Витримати 50 хвилин при температурі 63°C.

Підігріти до 72°C 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**)

Відокремити сусло від пивної дробини і промити водою для пивоваріння при 78°C

ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла:

Кип'ятити 90 хв.

Через 30 хв додати 70 г хмелю Centennial (19.6 IBU).

Через 80 хв додати 60 г хмелю Centennial (3.9 IBU).

Через 80 хв додати білий кондитерський цукор

Через 85 хв додати 70 г хмелю Mosaic (4.5 IBU).

Через 85 хв додати всі спеції

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	9.0%	Об'єм	100L	НП	18.5° P	Вихід	80%
---------------	------	-------	------	----	---------	-------	-----

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання: Охолодити сусло до 16°C і

внести дріжджі. Ферментація при температурі 16°C протягом 2 днів, 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	86%	КП	2.50°P
-----------	-----	----	--------

Етап 4: Холодне дозрівання та бутильовання (розлив):

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.8 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
CIBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB