Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пиво «Ячмінне вино»



Вміст алкоголю 10%	Колір 60 EBC	Гіркота 50 IBU

Опис:
Міцний ель верхнього бродіння з високим вмістом алкоголю. Його називають ячмінним вином, тому що воно може бути таким же міцним, як вино. Але оскільки готується з солодового ячменю, а не з винограду, це, по суті, пиво. Ідеальне щоб смакувати взимку біля каміна. Відмінно поєднується з десертами.

Споживання:
Бокал: кубок/потир

Температура споживання: 4 - 10°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Звертати увагу на продуктивність обладнання, щоб досягти потрібного OG. При необхідності використати Dark Cardy Sugar

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	50% / 17.7 кг
Château Melano	25% / 8.8 кг
Château Cara Ruby®	10% / 3.5 кг
Château Abbey®	15% / 5.3 кг
Хмель	
Nugget (12.0% aa)	45 IBU / 130 г
Tettnang (5.0% aa)	5 IBU / 170 г
Дріжджі	
SafAle S-04	80 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	2.5 л/кг

Затерти солод при температурі 62°C.

Витримати 60 хвилин при температурі 62°C.

Підігріти до 68°C по 1°C/хв.

Витримати 15 хвилин при температурі 68°C

Підігріти до 72°C по 1°C/хв.

Витримати 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 промити водою для пивоваріння при 78°C

ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла:
Кип'ятити 90 хв.

Через 30 хв додати хміль Nugget.

Через 80 хв додати хміль Tettnang.

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	9.0%	Об'єм	100L	НП	21.0° 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 18°C. Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів– біля 10 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 10 днів.

Затухання	82%	КП	3.80°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (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 CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB