



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське світле пиво



Вміст
алкоголю
6.5%

Колір 13
EBC

Гіркота 25
IBU

Опис:

Густе пиво з насиченим смаком, довгим післясмаком і, як правило, низькою карбонізацією. На відміну від більшості інших сортів пива, бельгійське світле пиво подається охолодженим всього до 6-10 °C.

Споживання:

Бокал: тюльпан

Температура споживання: 6–10°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Контролювати температуру бродіння і дозрівання.

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 1 гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	80% / 18.7 кг
Château Cara Blond®	20% / 4.7 кг
Хміль	
Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 г
Hallertau Tradition (5.5% aa)	2.5 IBU / 90 г
Дріжджі	
SafAle T-58	80 г

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



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 63°C.

Витримати 60 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 60 хв.

Через 10 хв хміль Magnum.

Через 55 хв додати хміль H Tradition.

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	6.0%	Об'єм	100L	НП	15.0° P	Вихід	85%
---------------	------	-------	------	----	------------	-------	-----

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 10 днів.

Затухання	77%	КП	3.40°P
-----------	-----	----	--------

Етап 4: Холодне дозрівання та бутілювання (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

