Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське різдвяне пиво

Рецепт пива



Вміст алкоголю 8.5%	Колір 75 EBC	Гіркота 28 IBU

Опис:
Пиво з насиченою кремовою піною, злегка пряним смаком і приємним ароматом.

Споживання:
Бокал: високий стакан

Температура споживання: 4–8°C

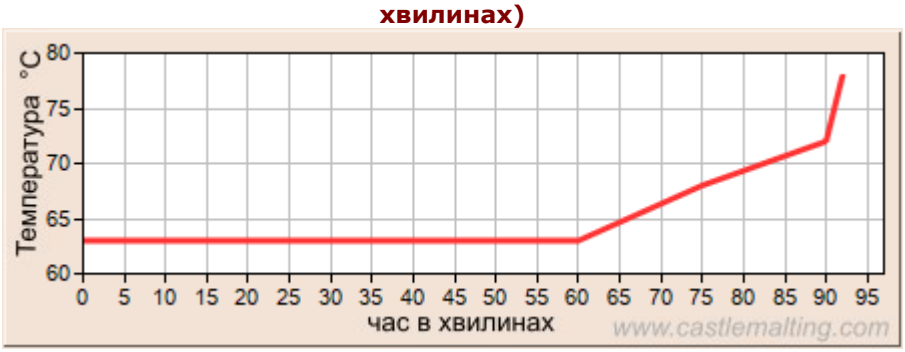
ПОРАДА ПИВОВАРУ
Для реферментації в пляшці використовувати ті ж дріжджі SafAle T-58.

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 інгредієнти на 1гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	56% / 16.4 кг
Château Munich	20% / 5.8 кг
Château Crystal®	12% / 3.5 кг
Château Cafe Light®	12% / 3.5 кг
Хміль	
Admiral (14.5% aa)	22.4 IBU / 55 г
Brewers Gold (6.0% aa)	2.8 IBU / 80 г
Perle (8.0% aa)	2.8 IBU / 60 г
Дріжджі	
SafAle T-58	80 г
Цукор	
Темний кондитерський цукор	500 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 63°C.

Витримати 60 хвилин при температурі 63°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 хміль Admiral

Через 80 хв додати хміль Brewers Gold і Perle.

Через 75 хв додати темний кондитерський цукор

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 22°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	3.60°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (розлив): Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.7 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся!

*Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2