



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське різдвяне пиво

Рецепт пива



Рецепт пива інгредієнти на 1 гл

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 |
|----------------------------|-------|

Вміст
алкоголю
8.5%

Колір 75
EBC

Гіркота 28
IBU

Опис:

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

Споживання:

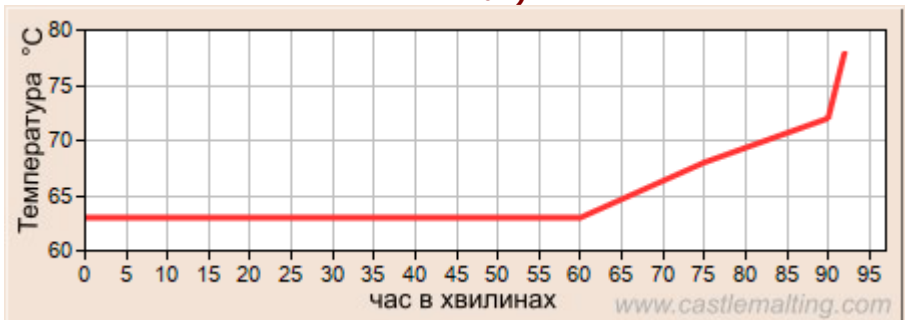
Бокал: високий стакан

Температура споживання: 4–8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

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

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



ЕТАП 1: Затирання суслу:

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 суслу:

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.

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.

Потім понизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

| | | | |
|-----------|-----|----|--------|
| Затухання | 80% | КП | 3.60°P |
|-----------|-----|----|--------|

Етап 4: Холодне дозрівання та бутильовання (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

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
СВС Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB