



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

КОПЧЕНИЙ ПШЕНИЧНИЙ ЕЛЬ



Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	53% / 11.55 кг
Château Wheat Blanc	13% / 2.8 кг
Château Biscuit	28% / 6.15 кг
Château Black	3% / 0.65 кг
Château Wheat Smoked	3% / 0.65 кг
Хміль	
First Gold (8.0% AA)	74 г
Willamette (5.0% AA)	50 г
Hallertauer Mittelfrüh (3.5% AA)	24 г
Дріжджі	
SafAle S-04	70 г

Вміст
алкоголю
4.5%

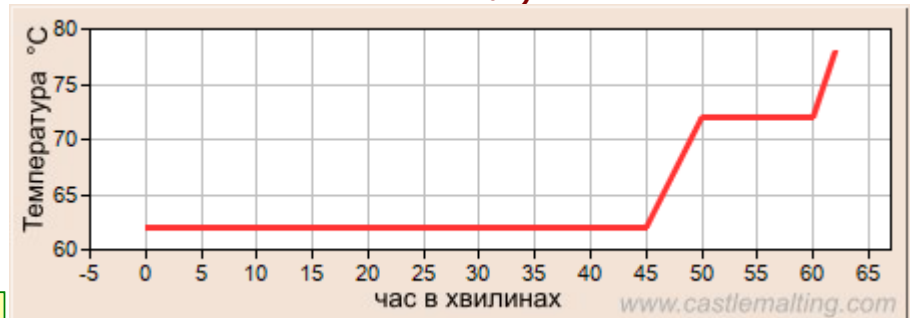
Колір 80
EBC

Гіркота 40
IBU

Опис:

Пиво а-ля скотч верхового бродіння із сухим фінішем, смаженим солодовим смаком та вираженими димними нотками. Аромати випічки неперевершено поєднуються з пікантною гірчинкою еталонного якісного хмелю.

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



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	2.8 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затерти солод при температурі 66°C.

Витримати 75 хвилин при температурі 66°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 60хв.

Додати весь хміль безпосередньо перед кип'ятінням.

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	5.0%	Об'єм	100L	НП	12.0°P	Вихід	80%
---------------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:

Охолодити сусло до 22°C і внести дріжджі.

Ферментація при температурі 22°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 24°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	73.3%	КП	3.2°P
-----------	-------	----	-------

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