



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Світле пиво з характером



Вміст
алкоголю
7%

Колір 27
EBC

Гіркота 25
IBU

Опис:

Світле пиво з багатим солодовим смаком і неймовірними ароматами, які вас зачарують.

Споживання:

Бокал: тюльпан

Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Дослідити потенціал дріжджів у цьому рецепті. Як і POF, ці дріжджі можуть виробляти аромати, подібні до гвоздики. Експериментувати зі співвідношенням Ester/4-VG.

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	38% / 9.1 кг
Château Pale Ale	38% / 9.1 кг
Château Melano Light	20% / 4.8 кг
Château Cara Blond	4% / 1.0 кг



Хміль

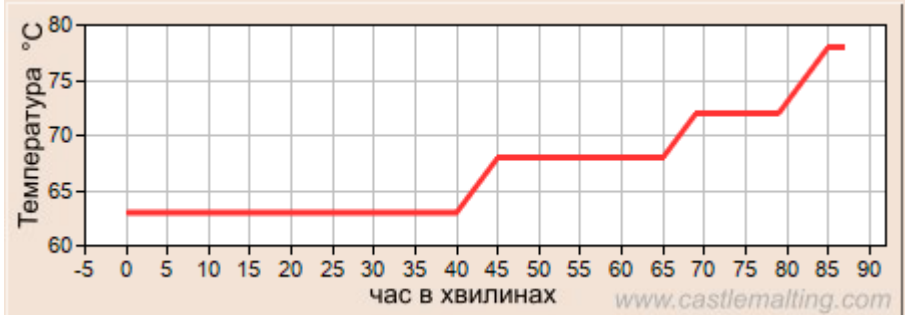
Saaz (3.5% aa)	21.5 IBU / 220 г
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	2.5 IBU / 90 г
Cascade (6.0% aa)	1.0 IBU / 30 г



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	2.5 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затерти солод при температурі 63°C.

Витримати 40 хвилин при температурі 63°C.

Підігріти до 68°C по 1°C/хв. Витримати 20 хвилин при температурі 68°C

Підігріти до 72°C по 1°C/хв. Витримати 10 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 75 хв.

Через 15 хв додати хміль Saaz.

Через 65 хв додати хміль H Mitterlfruh.

Через 70 хв додати хміль Cascade.

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	7.5%	Об'єм	100L	НП	15.5° P	Вихід	85%
---------------	------	-------	------	----	------------	-------	-----

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання: Охолодити сусло до 18°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 18°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 10 днів.

Затухання	82%	КП	2.80°P
-----------	-----	----	--------

Етап 4: Холодне дозрівання та бутильовання (розлив):

Витримати пиво при температурі 0°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