Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СВІТЛЕ ПИВО «ЗАБОРОНЕНИЙ ФРУКТ»



Вміст алкоголю 6.5%	Колір 40 EBC	Гіркота 25 IBU

Опис:
Пиво в бельгійському стилі; насичене и дуже ароматне, з неперевершеним смаком. Чудовий баланс смаків солоду та дріжджів у супроводі пряного трав'яного аромату хмелю.

Споживання:
Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Контролювати температуру бродіння. Експериментувати з температурою, щоб змінити аромати, що створює цей штам дріжджів.

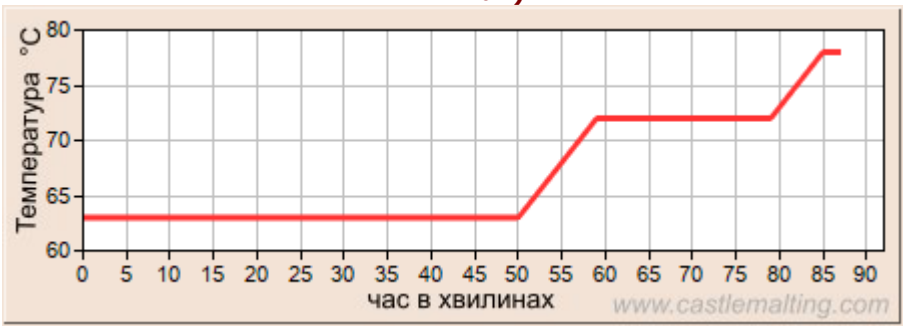
Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін. 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 1гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	60% / 13.3 кг
Château Melano	25% / 5.5 кг
Château Munich	10% / 2.2 кг
Château Cara Gold®	5% / 1.1 кг
Хміль	
Magnum (12.0% aa)	23.5 IBU / 80 г
Hersbrucker (Hallertauer)	1.5 IBU / 80 г
Дріжджі	
SafAle BE-256	65 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	2.7 л/кг

Затерти солод при температурі 63°C.

Витримати 50 хвилин при температурі 63°C.

Підігріти до 72°C по 0.5°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 додати хміль Magnum

Через 55 хв додати хміль H Hersbrucker.

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	6.0%	Об'єм	100L	НП	14.5° P	Вихід	85%

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання: Охолодити сусло до 20°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 20°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.

Потімз низити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

Затухання	83%	КП	2.45°P

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