Belgian Malts that Make Your Beer So Special

ПРЯНЕ СВІТЛЕ ПИВО

Рецепт пива



Вміст алкоголю 7%	Колір 27 EBC	Гіркота 25 IBU

Опис:
Особливе пиво помірної міцності, якому притаманна бельгійська складність зі злегка солодкуватим смаком і сухим фінішем. Наливається бурштиново-золотистим кольором із красивою білою шапкою. Має приємні аромати кориці, гвоздики і дріжджівта легкі солодові нотки.

Споживання:
Бокал: Потир

Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Експериментувати зі спеціями. Спробувати додати до цього рецепту інші спеції, щоб зробити його ще складнішим.

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	80% / 19 кг
Château Melano	15% / 3.6 кг
Château Biscuit	5% / 1.2 кг
Хміль	
Goldings (6.0% aa)	22.5 IBU / 150 г
Palisade (7.5% aa)	2.5 IBU / 50 г
Дріжджі	
SafAle T-58	70 г
Спеції	
Кориця	26 г
Гвоздика	2 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 1°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 Goldings.

Через 50 хв додати хміль Palisade.

Через 55 хв додати всі спеції.

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	6.0%	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 7 днів.

Затухання	82%	КП	2.80°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