



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Міцне бельгійське світле ПИВО



Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	58% / 18 кг
Château Pale Ale	30% / 9.3 кг
Château Melano Light	10% / 3.1 кг
Château Cara Clair	2% / 0.6 кг
Хміль	
Magnum (12.0% aa)	25.8 IBU / 80 г
Hallertauer Hersbrucker (3.5% aa)	2.2 IBU / 100 г
Дріжджі	
SafAle T-58	80 г

Вміст алкоголю 9.0%	Колір 22 EBC	Гіркота 28 IBU
---------------------	--------------	----------------

Опис:

Міцне пиво з приємним смаком, вишуканим ароматом і чудовим післясмаком. П'ється повільно, смакуючи.

Споживання:

Бокал: Кубок

Температура споживання: 4 - 8°C



ПОРАДА ПИВОВАРУ

Ферментувати пиво у пляшці, щоб зберегти його свіжість та надати додаткової складності.

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 60 хвилин при температурі 63°C.

Підігріти до 67°C по 1°C/хв. Витримати 15 хвилин при температурі 67°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 90 хв.

Через 30 хв додати хміль Magnum.

Через 80 хв додати хміль H Hersbrucker.

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 18°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 18°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 22°C. Після завершення бродиння (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 4°C і залишити на 10 днів.

Затухання	84%	КП	3.00°P
-----------	-----	----	--------

Етап 4: Холодне дозрівання та бутілювання (розлив):

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові

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.

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