



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське березневе ПИВО



Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

| Солод | |
|----------------------------|-----------------|
| Château Pilsen 2RS | 65% / 13 кг |
| Château Cara Ruby® | 30% / 6 кг |
| Château Biscuit® | 5% / 1.1 кг |
| Хміль | |
| Magnum (12.0% aa) | 15.5 IBU / 50 г |
| Hallertau Blanc (10.5% aa) | 2.5 IBU / 40 г |
| Дріжджі | |
| SafAle S-33 | 70 г |

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



| | | |
|---------------------|--------------|----------------|
| Вміст алкоголю 5.5% | Колір 26 EBC | Гіркота 18 IBU |
|---------------------|--------------|----------------|

Опис:

March Beer (березневе, весняне пиво) — перший сорт пива в році. Виготовлене зі свіжого урожаю солоду і хмелю. Має м'який, фруктовий смак квітково-фруктовий аромат з тонкими нотами смаженого і карамелізованого солоду. Це пиво має елегантну правильно збалансовану гіркоту.

Споживання:

Бокал: висока склянка
Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Підтримувати рівень карбонатації низьким (2.4-2.6 вол) щоб підсилити приємний смак солоду

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 | 3.0 л/кг |
|----|-----|----------------------|----------|

Затерти солод при температурі 63°C.

Витримати 50 хвилин при температурі 63°C.

Підігріти до 72°C по 1°C/хв.

Витримати 15 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 50 хв додати хміль Hallertau Blanc.

Використати вірпул щоб видалити осад

| | | | | | | | |
|---------------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|
| Випаровування | 6.0% | Об'єм | 100L | НП | 13.0°P | Вихід | 85% |
|---------------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання: Охолодити сусло до 16°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 16°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 20°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 | 78% | КП | 2.80°P |
|-----------|-----|----|--------|

Етап 4: Холодне дозрівання та бутілювання (розлив):

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.5 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