



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське червоне солодове пиво



Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод

Château Pilsen 2RS	60% / 13.5 кг
Château Melano	25% / 5.5 кг
Château Munich	10% / 2.2 кг
Château Cara Gold®	5% / 1.2 кг

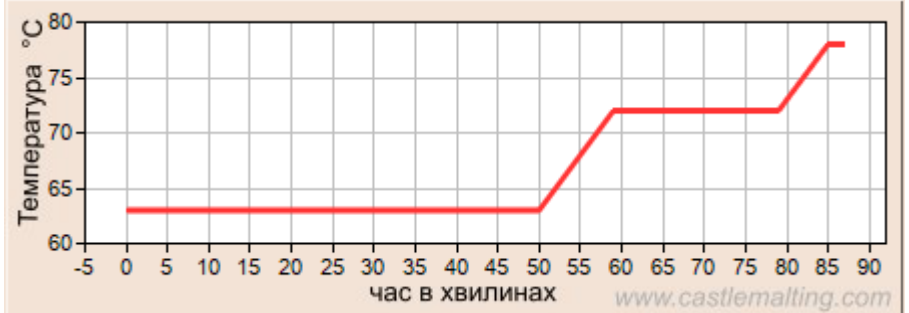
Хміль

Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	20 IBU / 170 г
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 г
Mandarina Bavaria (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 г

Дріжджі

SafAle US-05	80 г
--------------	------

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



Вміст алкоголю 6.5%	Колір 42 EBC	Гіркота 25 IBU
---------------------	--------------	----------------

Опис:

Пиво з солодкуватим хмелевим ароматом, дещо схожим на чай. Має чудово збалансований смак із злегка сухим післясмаком та приємними солодовими нотками.

Споживання:

Бокал: бокал на ніжці
Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Додати 1-2% солоду Château Black, щоб надати пиву приємний смажений відтінок.

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 суслу:

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 суслу:

Кип'ятити 60 хв.

Через 10 хв додати хміль Hallertau Mittelfruh.

Через 50 хв додати хміль Saaz.

Через 55 хв додати хміль Mandarina Bavaria.

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 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	2.65°P
-----------	-----	----	--------

Етап 4: Холодне дозрівання та бутильювання (розлив):

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.6 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