Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське рубінове пиво

Рецепт пива



Вміст алкоголю 6.5%	Колір 37 EBC	Гіркота 25 IBU

Опис:
Пиво характерне розкішним глибоким кольором та неперевершеним ароматом карамельного солоду. Має яскраво виражений смак з приємними карамельними солодовими нотками.

Споживання:
Бокал: кубок / потир

Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Додати 500 г цукру Cassonade за 10 хвилин до закінчення кип'ятіння і провести ферментацію у пляшці з SafAle BE-256, щоб зробити пиво більш складним, насиченим.

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	66% / 14.4 кг
Château Melano	21% / 4.7 кг
Château Munich	9% / 1.9 кг
Château Cara Gold®	4% / 0.9 кг
Хміль	
Saaz (3.5% aa)	20 IBU / 220 г
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	5 IBU / 180 г
Дріжджі	
SafAle BE-256	80 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 Saaz.

Через 50 хв додати хміль Hallertau Mittelfruh.

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	6.0%	Об'єм	100L	НП	14°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 21°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	83%	КП	2.35°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (розлив): Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.6 об. CO2**. Пиво готове до розливуі 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