Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# Світле пиво (в стилі Leffe)

## Рецепт пива



| Вміст алкоголю 6.5% | Колір 26 EBC | Гіркота 25 IBU |
|---|---|---|

**Опис:**
Неймовірне бельгійське світле пиво, натхненне культовим Leffe Blond. Це пиво має надзвичайний колір, м'який і тонкий солодовий смак і унікальний складний аромат, створений завдяки бельгійським дріжджам та балансу ароматів трав'яного хмелю і спецій.

**Споживання:** Бокал:Потир
Температура споживання: 4 - 7°C

**ПОРАДА ПИВОВАРУ**
Провести ферментацію пива у пляшці, використовуючи SafAle F-2 для карбонізації, щоб продовжити термін зберігання та уникнути окислення.

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% / 17.6 кг |
| Château Melano | 15% / 3.3 кг |
| Château Biscuit | 5% / 1.1 кг |
| **Хміль** | |
| Hallertau Tradition (5.5% aa) | 23.5 IBU / 200 г |
| Saaz (3.5% aa) | 1.5 IBU / 70 г |
| **Дріжджі** | |
| SafAle T-58 | 65 г |
| **Спеції** | |
| Коріандр | 100 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 40 хвилин при температурі 63°C.

Підігріти до 68°C по 1°C/хв. Витримати 15 хвилин при температурі 68°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 60 хв.

Через 10 хв додати 150 грам хмелю H Tradition.

Через 50 хв додати 50 грам хмелю H Tradition и 70 грам хмелю Saaz.

Через 55 хв додати 100 грам коріандру.

Використати вірпул щоб видалити осад

| Випаровування | 6.0% | Об'єм | 100L | НП | 14.5° | Вихід | 85% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | P | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

**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 10 днів.

| Затухання | 82% | КП | 2.50°P |
|---|---|---|---|

**Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (розлив):**
Витримати пиво при температурі 0°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