



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Світле пиво (в стилі Leffe)



## Рецепт пива

### 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

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

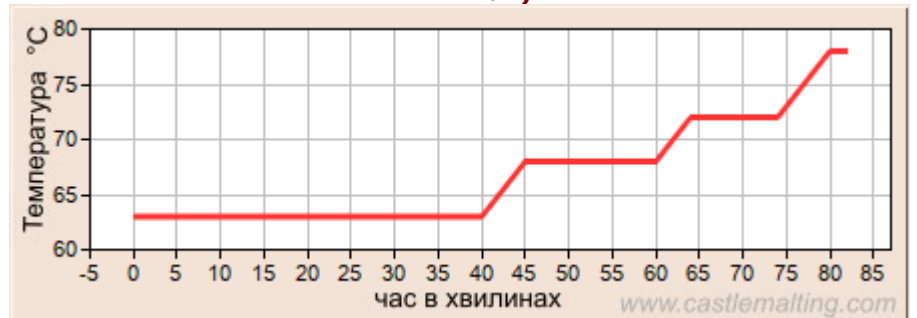
Провести реферментацію пива у плящі, використовуючи SafAle F-2 для карбонізації, щоб продовжити термін зберігання та уникнути окислення.

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.

### Графік - температура затирання (температура °C, час в хвиликах)



### 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 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 суслу:

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°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 10 днів.

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

#### **Етап 4: Холодне дозрівання та бутлювання (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

---

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