



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Світле пиво (в стилі Leffe)



## Рецепт пива

### Рецепт пива інгредієнти на 1 гл

| 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

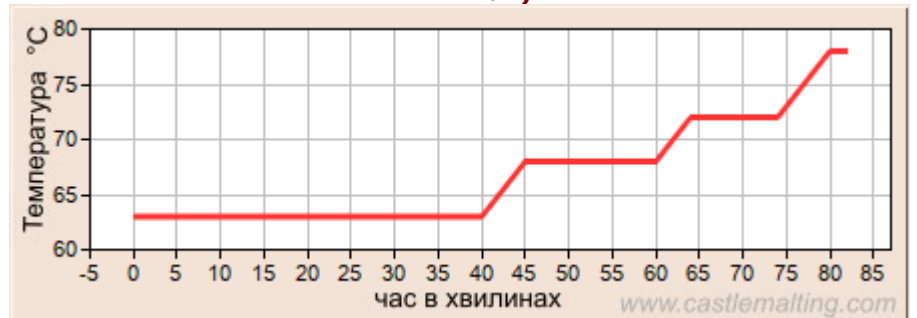
Провести реферментацію пива у плящі, використовуючи SafAle F-2 для карбонізації, щоб продовжити термін зберігання та уникнути окислення.

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 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°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  
CVC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB