



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Світле житнє пиво



Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод

Château Pilsen 2RS	70% / 18.8 кг
Château Wheat Blanc	10% / 2.7 кг
Château Rye	20% / 5.4 кг

Хміль

Perle (8.0% aa)	12.5 IBU / 50 г
Cascade (6.0% aa)	8.8 IBU / 50 г
Amarillo (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 г
Saaz (3.5% aa)	1.3 IBU / 50 г

Дріжджі

SafAle BE-256	70 г
---------------	------

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



Вміст алкоголю 8.5%	Колір 11 EBC	Гіркота 25 EBU
---------------------	--------------	----------------

Опис:

Пиво характерне своїм винятковим кольором від блідо-жовтого до золотистого, з щільною білою піною. Гіркота зазвичай м'яка, що дозволяє проявлятися прямим і дещо кислуватим рисам жита.

Споживання:

Бокал: тюльпан
Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Експериментувати з відсотковим вмістом жита у зерновому наборі, але не більше 30%. Що дозволить надати пиву унікальний пряний аромат.

ЕТАП 1: Затирання сусла:

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

pH	5.3	Пропорції змішування	2.5 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 75 хв.

Через 15 хв додати хмелі Perle і Cascade.

Через 60 хв додати хміль Saaz.

Через 70 хв додати хміль Amarillo.

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	7.5%	Об'єм	100L	НП	17.5°P	Вихід	85%
---------------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання: Охолодити сусло до 22°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 22°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 25°C. Після завершення бродиння (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	86%	КП	2.45°P
-----------	-----	----	--------

Етап 4: Холодне дозрівання та бутлювання (розлив):

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.8 об. CO2**. Пиво готове до розливу і

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.

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