



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

БЕЛЬГІЙСЬКИЙ СЕЗОН



Рецепт пива

Інгредієнти для 1 гл пива

Солод

Château Pilsen 2RS	80% / 16.6 kg
Château Cara Clair®	10% / 2.1 kg
Château Wheat Blanc®	10% / 2.1 kg

Хміль

Magnum (12.0% aa)	21 IBU / 60 g
Aramis (7.0% aa)	3 IBU / 70 g
Mosaic (12.0% aa)	4.5 IBU / 60 g
Perle (8.0% aa)	1.5 IBU / 30 g

Дріжджі

SafAle BE-134	70 g
---------------	------

Графік температура затирання (температура °C, час у хвиликах)



Вміст алкоголю 6.5%	Колір 9 EBC	Гіркота 30 IBU
---------------------	-------------	----------------

Опис:

Його зазвичай називають "фермерським елем". Сезон - це освіжаючий світлий ель з високою карбонізацією, фруктовий, пряний і часто дозріває у пляшках. Історично фермери у Валлонії, франкомовній частині Бельгії, варили його взимку та зберігали для вживання у літні місяці під час робіт у полі.

Споживання:

Келих: пивний келих тюльпан
Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Бельгійський сезон - чудове пиво, яке дозволить вам відкрити потенціал дріжджів. Експериментуйте, щоб розкрити для себе різні аромати, які здатні виробляти дріжджі

Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
Tel: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

ЕТАП 1: Затирання:

pH	5.3	Пропорції змішування	2.8 L/kg
----	-----	----------------------	----------

Затерти при 63° C, настоювати 45 хв.
Нагріти до 72° C по 1° C / хв.
Настоювати 20 хв. при 72°C, провести **йодну пробу**.
Нагріти до 78 ° C по 1 ° C / хв.
Настоювати 2 хв. при 78°C.
Відокремити сусло від пивної дробини та промити водою для пивоваріння при 78°C.

ЕТАП 2: Кип'ятіння:

Час: 75 хв.
Через 15 хв додати хміль Magnum.
Через 80 хв додати хміль Aramis, Mosaic і Perle.
Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	7.5%	Об'єм	100л	НП	13.5° P	Вихід	85%
---------------	------	-------	------	----	---------	-------	-----

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:

Охолодити сусло до 22° C і внести дріжджі. Ферментувати при 22°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 24°C.
Після завершення ферментації (досягнення КП і усунення неприємного запаху - близько 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день. Видалити дріжджі. Зменшити температуру до 2°C і залишити на 10 днів.

Затухання	88%	КП	1.60°P
-----------	-----	----	--------

Етап 4: Холодне дозрівання та бутілювання (розлив):

Витримати пиво при температурі -1°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

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.

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