



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

БЕЛЬГІЙСЬКИЙ СЕЗОН



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

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 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)



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 доброджужування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і

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