



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське березневе ПИВО



Beer recipe

ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	12 кг/гл
Château Cara Ruby®	10 кг/гл
Château Biscuit®	2 кг/гл
ХМІЛЬ	
Saaz	25 г/гл
Magnum	50 г/гл
ДРІЖДЖІ	
Safbrew S-33	50 - 80 г/гл
Safbrew F-2 (повторне бродіння)	4 г/гл

Щільність: 14 ° PL

Вміст алкоголю: 5.5 - 6 %

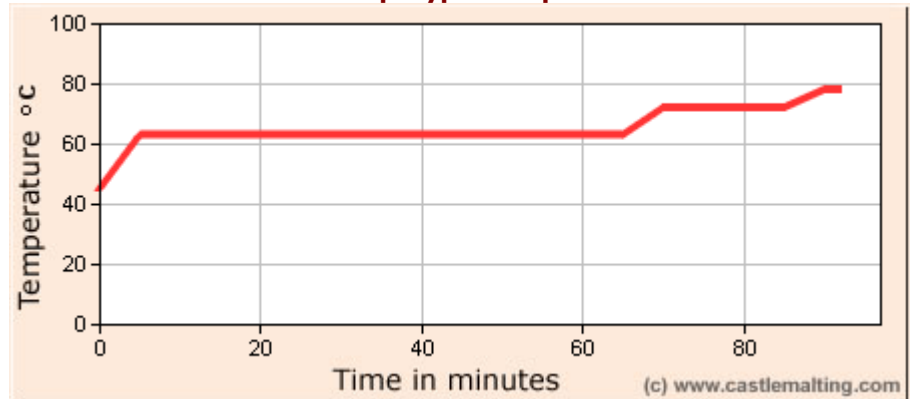
Колір: 35 - 40 EBC

Гіркота: 15 - 20 IBU

Характеристика

Перше пиво нового року, яке варять із додаванням свіжого хмелю та солоду із ячменю нового врожаю. Це м`яке пиво із фруктовим (найчастіше банановим) присмаком та легкими нотами підсмаженого карамельного солоду. Йому властива елегантна, чудово збалансована гіркота.

Температура затирання



Етап 1: Затирання

- Затерти солод у 80 літрах води (45°C)
- Настоювати при 63°C 60 хвилин
- Настоювати при 72°C 15 хвилин
- Настоювати при 78°C 2 хвилини

Етап 2: Фільтрація

Промити затор 40 літрами води (75°C)

Етап 3: Кип`ятіння

- Тривалість: 2 години 10 хвилин
- Через 15 хвилин додати хміль Saaz(Жатецький)
 - Через 105 хвилин додати хміль Magnum та цукор за необхідності
 - Видалити осад

Етап 4: Охолодження

Етап 5: Ферментація при 20 – 25°C (7 днів)



This recipe is provided by Castle Malting®. A successful result cannot be guaranteed. Some modifications may be required to meet the specific characteristics of ingredients and the specific technological conditions of brewery.

For further information and service please contact: info@castlemalting.com