Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Світле (лагерне) пиво

Рецепт пива



Вміст алкоголю 5%	Колір 7 EBC	Гіркота 20 IBU

Опис:
Пиво світло-золотистого кольору та красивою кремовою піною. На піднебінні розкриває аромати солоду, квітів, трав та хмелю. Це легке та свіже пиво. Залишає сухий післясмак.

Споживання:
Бокал: пілснер стакан
Температура споживання: 2 - 4°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Перед охолодженням до 8°C та зупинкою бродіння, переконатися, що діацетил і ацетальдегід були знижені, для того щоб уникнути тривалого періоду дозрівання та присутності сторонніх присмаків

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 на 1гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	75% / 13.3 кг
Château Maize Flakes	20% / 3.5 кг
Château Cara Clair®	5% / 0.9 кг
Хміль	
Perle (8.0% aa)	17 IBU / 80 г
Saaz (3.5% aa)	3 IBU / 140 г
Дріжджі	
SafLager W-34/70	90 г

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



ЕТАП 1: Затирання:
Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

pH	5.3	Пропорції змішування	3.0 л/кг

Затерти солод при температурі 52°C.
Витримати 5 хвилин при температурі 52°C.
Нагріти до 63 °C по 1°C/хвилину.
Витримати ще 40 хвилинпри температурі63°C
Нагріти до 72°C по 1 °C/хвилину.
Витримати ще 15 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 розбавити водою 78°C.

ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла:
Кип'ятити 60 хв.
Через 10 хв додати хміль Perle.
Через 50 хв додати хміль Saaz.
Використати вірпул щоб видалити осад.

Випаровування	6.0%	Об'єм	100L	НП	11.5^{o} P	Вихід	85%

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:
Охолодити сусло до 10°C і внести дріжджі.
Ферментувати при температурі 10°C 2 дні, потім підвищити температуру до 14°C. Після завершення ферментації (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів– біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Знизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

Затухання	81%	КП	2.20^{o}P

ЕТАП 4: Холодне дозрівання та бутелювання (розлив):
Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.5 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; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгія; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB