Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Крепкое светлое пиво

Начальная плотность: 16 - 17°Plato

Содержание алкоголя: 9%

Цвет: 8 - 12 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

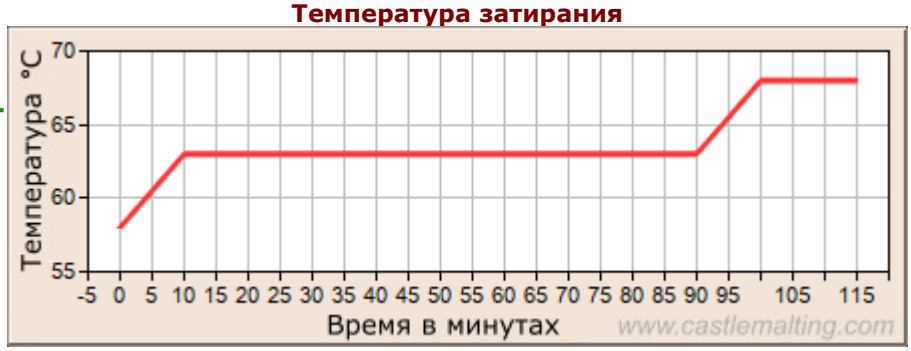
Характеристика
Крепкое пиво с приятным характером, изысканным ароматом и превосходным вкусом.

Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	30 - 32 кг
Château Pale Ale	1,5 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Hallertauer Hersbrucker	50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	70 г

Температура затирания



Этап 1: Затирание
Затереть солод в 75 литрах воды (58°C)
Нагреть затор до температуры 63°C, настаивать 80 минут
Нагреть затор до температуры 68°C, настаивать 15 минут

Этап 2: Фильтрация
Промыть затор водой, нагретой до 76°C

Этап 3: Кипячение
Продолжительность: 1 час
Через 15 минут после начала кипения добавить Saaz;
Через 55 минут добавить Hallertauer Hersbrucker;
Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 25-28 °C

Этап 6: Лагеризация
Выдержать 2 дня при температуре 12°C, затем 2 недели при 0-1°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия; Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия; Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрирвано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439; Банк: Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгия;
Счёт : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB