

# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# Светлое летнее пиво

# Рецепт пива

# Ингредиенты на 100 л (1 гл)



Содержание алкоголя 6.0%

цвет 8 EBC горечь 25 IBU

Тмин

### Описание

Утоляющее жажду сладкое пиво. С небольшой горчинкой и ароматом апельсина, маракуи и банана.

# **Употребление**

Бокал: тюльпан

Температура употребления: 4 - 8°C

#### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Чтобы сделать пиво более сложным дображивайте его в бутылке, используя дрожжи SafAle F-2 для карбонизации

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.

иш родис	b 100 // (2 1//)	
	солод	
Château Pilsen 2RS		89% / 17.4 кг
Château Wheat Blanc®		6% / 1.1 кг
Château Cara Clair®		6% / 1.1 кг
	ХМЕЛЬ	
First Gold (8.0% aa)		17.5 ІВU / 80 г
Cascade (6.0% aa)		2.5 IBU / 80 г
Motueka (7.5% aa)		2.5 IBU / 60 г
Sorachi Ace (13.0% aa)		2.5 IBU / 40 г
	дрожжи	
SafAle BE-134		60 г
	СПЕЦИИ	
Апельсиновая корка горькая		40 г

График - температура затирания

10 г



#### ЭТАП 1: Затирание солода

рН 5.3 Пропорции 2.7 л/кг
---------------------------

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 45 мин при температуре 63°C.

Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.

Настаивать еще 15 минут при температуре 72°C

и провести йодную пробу.

Нагреть до 78°C по 1°C/мин.

Настаивать 2 минуты при температуре 78°C и

сделать финальную стадию затирания солода (мэш-аут)

После того, как затор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 78°C

## ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 60 минут.

Через 10 мин добавить хмель First Gold.

Через 55 мин добавить хмеля Cascade, Motueka, and Sorachi Ace. В конце кипения добавить апельсиновую корку горькую и тмин. Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение Объём НП Выход 6.0% 100л 13°P 85%

# ЭТАП 3: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 22°C и внести дрожжи.

Ферментировать при температуре 22°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 24°C.

После завершения брожения (по достижение КП и устранению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°С и

оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи. Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

Аттенюация 86% КП 1.80<sup>о</sup>Р

## Этап 4: Холодное созревание и бутилирование

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 об. CO2.

Пиво готово к разливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

\*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

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