



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Зерновое пиво



Рецепт пива

ингредиенты на 1 гл

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	60% / 17 кг
Château Wheat Blanc®	10% / 2.8 кг
Château Spelt Malt	20% / 5.7 кг
Château Oat Malt	10% / 2.8 кг

ХМЕЛЬ

Perle (8.0% aa)	16.3 IBU / 70 г
Cascade (6.0% aa)	3.8 IBU / 100 г
Aramis (7.0% aa)	2.5 IBU / 60 г
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 г

ДРОЖЖИ

SafAle BE-256	70 г
---------------	------

Содержание
алкоголя
8.5%

цвет
12 EBC

горечь
25 IBU

Описание

Мягкое горьковатое пиво с коротким и приятным послевкусием. Кислая нотка утоляет жажду и раскрывает теплое послевкусие. Это пиво имеет солодовый аромат, а также ароматы хлопьев, печеного хлеба и бисквита. Вкус фруктовый, цветочный и даже немного травяной.

Употребление

Бокал: гоблет

Температура употребления: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Экспериментируйте с процентным содержанием различных солодов в засыпе, чтобы влиять на вкус готового пива.

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.

График - температура затирания (температура °C, время в минутах)



ЭТАП 1: Затирание солода

pH

5.3

Пропорции
смешивания

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 20 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)

Отделить сусло от пивной дробины и разбавить водой температурой 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 75 минут.

Через 15 мин добавить хмель Perle.

Через 65 мин добавить хмеля Cascade, Saaz и Aramis.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение

7.5%

Объем

100л

НП

17.0°P

Efficiency

80%

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 25°C.

После завершения брожения (по достижению КП и удалению посторонних запахов - около 7 дней),

снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.

Снизить температуру до 12°C и оставить на 2 дня.

Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

Этап 4: Холодное созревание и бутелирование Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.5 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; Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439

Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB