



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Светлое (лагерное) пиво



## Рецепт пива

### ингредиенты на 100 л (1 гл)

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

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



содержание алкоголя 5%	цвет 7 EBC	горечь 20 IBU
---------------------------	---------------	------------------

### Описание

Пиво светло-золотистого цвета с красивой кремовой пеной. На нёбе раскрывает ароматы солода, цветов, трав и хмеля. Это легкое и освежающее пиво. Оставляет сухое послевкусие.

### Употребление

Бокал: пилснер стакан  
Температура употребления: 2 - 4°C

### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Перед охлаждением до 8°C и остановкой брожения, убедитесь, что диацетил и ацетальдегид были снижены, чтобы избежать длительного периода созревания и присутствия посторонних привкусов

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](mailto:info@castlemalting.com)

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

### ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Mix Ratio	3.0 L/kg
----	-----	-----------	----------

Затереть солод при температуре 52°C.  
Настаивать 5 мин при температуре 52°C.  
Нагреть до 63°C по 1 °C/мин.  
Настаивать еще 40 минут при температуре 63°C  
Далее 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.  
И настаивать 2 минуты при температуре 78°C и сделать финальную стадию затирания солода (мэш-аут)  
Отделить сусло от пивной дробины и разбавить водой для пивоварения температурой 78°C.

### ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 60 минут.  
Через 10 мин добавить хмель Perle.  
Через 50 мин добавить хмель Saaz  
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	11.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

### ЭТАП 3: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 10°C и внести дрожжи.  
Ферментировать при температуре 10°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 14°C.  
После завершения брожения (по достижению КП и устранению посторонних запахов - около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.  
Далее снизить температуру до 2°C и оставить на 7 дней.

Аттенюация	81%	КП	2.20°P
------------	-----	----	--------

### Этап 4: Холодное созревание и бутелирование

Выдерживать 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: Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгия; Счёт : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB