Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пряное светлое пиво



Содержание алкоголя 7%	цвет 27 EBC	горечь 25 IBU

Описание
Особое пиво умеренной крепости, обладающее тонкой бельгийской сложностью со слегка сладковатым вкусом и сухим финишем. Наливается янтарно-золотистым цветом с красивой белой шапкой. Имеет приятные ароматы корицы, гвоздики и дрожжей и легкие солодовые нотки.

Употребление
Бокал: Кубок / Потир
Температура употребления: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Экспериментировать со специями, добавить в этот рецепт другие специи, чтобы сделать его еще более сложным.

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

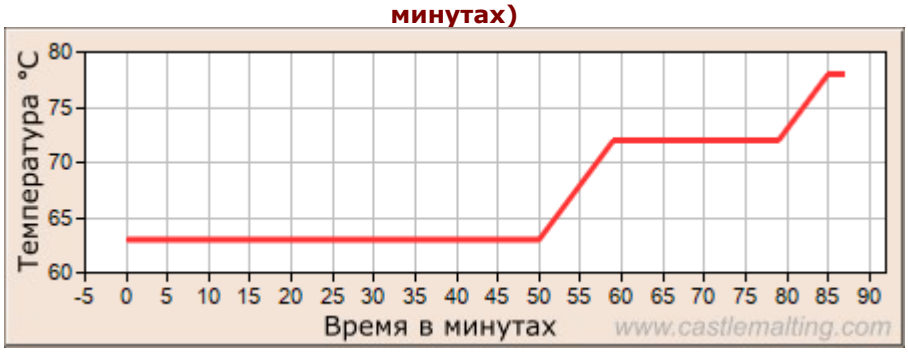
Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	80% / 19 кг
Château Melano	15% / 3.6 кг
Château Biscuit	5% / 1.2 кг
ХМЕЛЬ	
Goldings (6.0% aa)	22.5 IBU / 150 г
Palisade (7.5% aa)	2.5 IBU / 50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	70 г
СПЕЦИИ	
Корица	26 г
Гвоздика	2 г

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 50 мин при температуре 63°C.
Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.
Настаивать 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)
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 Goldings.
Через 50 мин добавить хмель Palisade.
Через 55 мин добавить все специи.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	15.5°P	Выход	85%

Step 3: Fermentation and Maturation Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи. Ферментировать при температуре 18°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 22°C. После завершения брожения (по достижение 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 настаивать 7 дней.

Аттенюация	82%	КП	2.80°P

Этап 4: Холодное созревание и бутилирование Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 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