Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Гірке пиво



Вміст алкоголю 4.5%	Колір 34 EBC	Гіркота 35 IBU

Опис:
Це м'якенасичене пиво має аромат, що приємно затримується на піднебінні. Гірке, але не надто перевантажене гіркотою завдяки ідеальному балансу солоду і хмелю. Освіжаюче і дуже приємне пиво.

Споживання:
Бокал: американська пінта
Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Застосувати високу (0.65-0.8 г/л) норму внесення дріжджів (pitchin grates) для досягнення більш сухого фінішу.

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.
За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою:info@castlemalting.com

Пивоваріння – це експеримент! Зваріть пиво за власним рецептом!
Надішліть нам свій рецепт, і ми будемо раді опублікувати його на нашому веб-сайті.

Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	60% / 10.1 кг
Château Melano	25% / 4.2 кг
Château Cara Gold®	5% / 0.8 кг
Château Munich	10% / 1.7 кг
Хміль	
Tradition (12.0% aa)	31.5 IBU / 100 г
Cascade (6.0% aa)	3.5 IBU / 100 г
Дріжджі	
SafAle S-04	65 г

Графік - температура затирання (температура °C , час в хвилинах)



ЕТАП 1: Затирання сусла:
Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

pH	5.3	Пропорції змішування	3.0 л/кг

Затерти солод при температурі 64°C.
Витримати 50 хвилин при температурі 64°C.
Підігріти до 72°C по 1°C/хв.
Витримати 15 хвилин при температурі 72°C і провести **йодну пробу**.
Підігріти до 78°C по 1°C/хв.
Витримати 2 хвилини при температурі 78°C зробити фінальну стадію затирання солоду (**меш-аут**)

Відокремити сусло від пивної дробини і промити водою для пивоваріння при 78°C

ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла: Кип'ятити 60 хв. Через 10 хв додатихміль Magnum. Через 50 хв додати хміль Cascade. Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	6.0%	Об'єм	100L	НП	11.0° P	Вихід	85%

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання: Охолодити сусло до 18°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі18°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 20°C. Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів– біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

Затухання	76%	КП	2.60°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (розлив):
Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.5 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся!

*Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія; Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія; Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгія; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB