Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Світле житнє пиво



Вміст алкоголю 8.5%	Колір 11 EBC	Гіркота 25 EBU

Опис:
Пиво характерне своїм винятковим кольором від блідо-жовтого до золотистого, з щільною білою піною. Гіркота зазвичай м'яка, що дозволяє проявлятися пряним і дещо кислуватим рисам жита.

Споживання:
Бокал:тюльпан
Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Експериментувати з відсотковим вмістом жита у зерновому наборі, але не більше 30%. Що дозволить надати пиву унікальний пряний яскравий аромат.

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	70% / 18.8 кг
Château Wheat Blanc	10% / 2.7 кг
Château Rye	20% / 5.4 кг
Хміль	
Perle (8.0% aa)	12.5 IBU / 50 г
Cascade (6.0% aa)	8.8 IBU / 50 г
Amarillo (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 г
Saaz (3.5% aa)	1.3 IBU / 50 г
Дріжджі	
SafAle BE-256	70 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	2.5 л/кг

Затерти солод при температурі 63°C.
Витримати 50 хвилин при температурі 63°C.
Підігріти до 72°C по 1°C/хв. Витримати 20 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 75 хв.
Через 15 хв додати хмелі Perle і Cascade.
Через 60 хв додати хміль Saaz.
Через 70 хв додати хміль Amarillo.
Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	7.5%	Об'єм	100L	НП	17.5° P	Вихід	85%

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання: Охолодити сусло до 22°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 22°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 25°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 на10 днів.

Затухання	86%	КП	2.45°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (розлив):
Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.8 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