Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое ржаное пиво

Рецепт пива



Начальная плотность: 18 - 19°Pl

Содержание алкоголя: 8.5%

Цвет: 8 - 12 EBC

Горечь: 26 - 29 IBU

Характеристика
Пиво от светло-желтого до золотого цвета с прекрасной белой пеной. Как правило, обладает умеренной горечью, в которой чувствуются часто пряные и кисловатые ржаные нотки.

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	22 кг
Château Wheat Blanc	3 кг
Château Rye	6 кг

ХМЕЛЬ

Perle или Admiral	70 %
Cascade	18 %
Amarillo	4.5 %
Saaz	7.5 %

*Количество хмеля будет зависеть от желаемой горечи пива

ДРОЖЖИ

SafAle BE-256 (Abbey)	60 г

Температура затирания



Этап 1: Затирание
Затереть в 100 литрах воды (63°C)

Выдержать при 63°C в течение 80 минут

Выдержать при 72°C в течение 20 минут

Выдержать при 78°C в течение 2 минут

Этап 2: Фильтрация
Промыть затор водой, нагретой до 75-78°C

Этап 3: Кипячение
Через 10 минут добавить первый хмель (Perle или Admiral)

Через 85 минут добавить второй хмель (Cascade, Amarillo)

Этап 4: Вирпул
в начале этапа добавить оставшийся хмель

Этап 5: Ферментация при 27°C

Этап 6: Лагеризация
2 дня при 12°C, затем 3 недели при 0-1°C

Этап 7
Осветлить пиво за 4 дня до розлива в бутылки



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.