Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# Пиво «Aramis»



**Начальная плотность:** 14°Plato

**Содержание алкоголя:** 6 - 7%

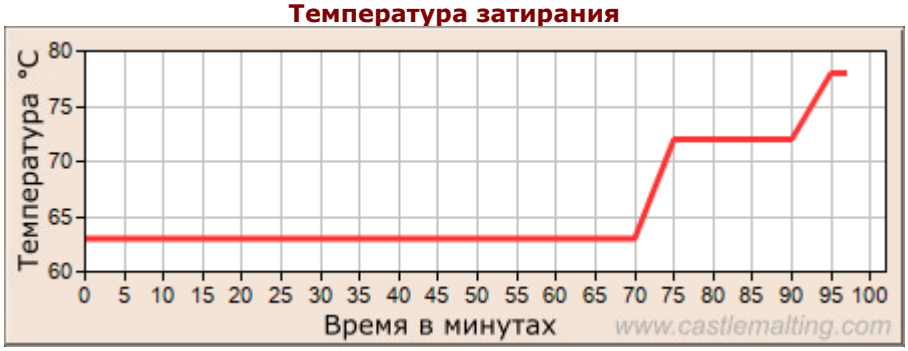
**Характеристика**
Благодаря сочетанию солода Château Munich Light® и Château Abbey® это специальное пиво обладает характерной для вина насыщенной теплотой и уникальной свежестью пива. Хмель Aramis придает ему тонкий аромат с легкими пряными нотами.

# Рецепт пива

**ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)**

| | |
|---|---|
| **СОЛОД** | |
| Château Pilsen 2RS | 17 кг |
| Château Munich Light® | 5 кг |
| Château Wheat Blanc | 0.5 кг |
| Château Abbey® | 1 кг |
| **ХМЕЛЬ** | |
| Aramis | 110 г |
| Magnum | 30 г |
| **ДРОЖЖИ** | |
| SafAle BE-256 (Abbey) | 70 г |

**Температура затирания**




**Этап 1: Затирание**
Выдержать при 63°C в течение 70 минут

Выдержать при 72°C в течение 15 минут

Выдержать при 78°C в течение 2 минут

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

**Этап 3: Кипячение**
Продолжительность: 85 минут

**Этап 4: Ферментация** 1 день при 12°C, затем лагеризация при 2°C




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.

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: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB