



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое столовое пиво



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	8 кг
Château Wheat Blanc	2 кг
Château Oat	1 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum	20 г
Styrian Golding	20 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	60-70 г

Температура затирания



Начальная плотность: 5-6°Plato

Содержание алкоголя: 2%

Характеристика

Это светло-золотистое столовое пиво дает небольшую пену и обладает невысоким содержанием алкоголя. В букете преобладают мягкие фруктовые и солодовые ноты.



Этап 1: Затириание

Выдержать при 63°C в течение 30 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

Продолжительность: 60 минут
Через 15 минут добавить Magnum
Через 50 минут добавить Styrian Golding

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 22°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.