Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое столовое пиво



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.



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.

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



Этап 1: Затирание
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

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