Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское янтарное пиво

Начальная плотность: 14 - 16°Plato

Содержание алкоголя: 6 - 7%

Цвет: 10 - 15 EBC

Горечь: 18 - 22 IBU

Характеристика
Благодаря сочетанию мюнхенского и янтарного солода Шато Эбби, это специальное пиво обладает теплотой вина и свежестью пива.

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	15 кг
Château Munich Light®	7,5 кг
Château Abbey® или Château Cara Ruby®	2,5 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	75 г
Hallertauer Mittelfruh	25 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-33	50-80 г

Температура затирания

Этап 1: Затирание
-Затереть солод при 65°C, настаивать 60 минут
-Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 15 минут
-Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

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

Этап 3: Кипячение
Продолжительность: 1 час 30 минут
Объем сусла уменьшается на 8 - 10%
Через 15 минут добавить половину хмеля, через 85 минут добавить остаток хмеля и сахар при необходимости

*Вариант со специями: Кориандр (1 г/гл) и райское семя (1,5 г/гл) или лакрица (0,5 г/гл)
**Вариант с сахаром: Белый карамельный сахар (0,5 кг/гл)

Этап 4: Ферментация
Начать при 20°C, повысить температуру до 22°C, постепенно снизить содержание диацетила в течение 24 часов до удаления остатков дрожжей.

Этап 5: Лагеризация
минимум 2 недели при температуре 4°C