Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское рождественское пиво



Начальная плотность: 19 - 20°Plato

Содержание алкоголя: 8,5 - 9%

Цвет: 55 - 65 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика
Бельгийское рождественское пиво с обильной пеной кремового цвета обладает пряным, чуть острым вкусом и приятным ароматом.



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	20 кг
Château Munich	10 кг
Château Crystal®	5 кг
Château Café Light®	5 кг
ХМЕЛЬ	
Admiral	75 г
Brewers Gold	75 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	50 - 80 г
SafAle T-58 (повторное брожение)	2.5 - 5 г

Температура затирания



Этап 1: Затирание
Залить солод 75 литрами воды (65°C)

Настаивать при температуре 65°C в течение 90 минут

Настаивать при температуре 73°C в течение 20 минут

Настаивать при температуре 79°C в течение 2 минут

Этап 2: Фильтрация
Промыть затор 35 литрами воды (78°C)

Этап 3: Кипячение
Продолжительность: 2,5 часа

Через 15 минут добавить хмель Admiral

Через 105 минут добавить хмель Brewers Gold и сахар при необходимости

Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация
при 20 - 25°C (7 дней)

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