Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское светлое пиво

Рецепт пива



Начальная плотность: 15 - 16°Pl

Содержание алкоголя: 6 - 7%

Цвет: 8 - 12 EBC

Горечь: 26 - 29 IBU

Характеристика
Густое пиво с богатым вкусом, долго ощущающимся во рту, как правило, слабо карбонизированное. В отличие от большинства других сортов пива Бельгийское светлое подается охлажденным всего до 6-12°C.

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	25 - 30 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Tradition	50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	50 - 80 г

Температура затирания



Этап 1: Затирание
Затереть солод в 75 литрах воды (45°C)

Настаивать при температуре 63°C в течение 55 минут

Настаивать при температуре 70°C в течение 20 минут

Настаивать при температуре 78°C 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 Saaz;

Через 85 минут добавить Tradition

Вариант со специями: звёздчатый анис (1 г/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



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