Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое пиво «с характером» - 1



Начальная плотность: 16-17°Plato

Содержание алкоголя: 8%

Цвет: 8 - 12 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика
Оригинальное светлое пиво, отличающееся ярко выраженным хмелевым характером и изысканным ароматом, которое Вас покорит.



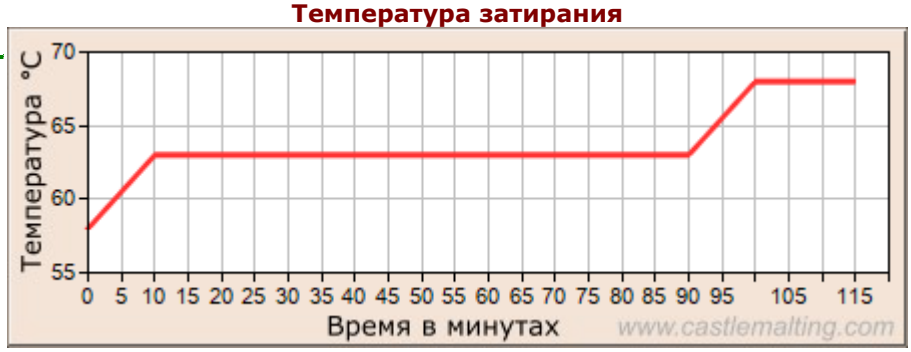
Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др. За более подробной информацией 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	27 - 30 кг
Château Pale Ale	1,5 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Hallertauer Mittelfruh	50 г
Cascade	10 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	80 г

Температура затирания



Этап 1: Затирание
Затереть солод в 75 литрах воды (58°C)

Настаивать при температуре 63°C в течение 80 минут

Настаивать 15 минут при температуре 68°C

Этап 2: Фильтрация
Промыть затор водой, нагретой до 76°C

Этап 3: Кипячение
Продолжительность: 1 час

Через 15 минут после начала кипения добавить Saaz;

Через 55 минут добавить Hallertauer Mittelfruh;

Удалить осадок

Этап 4: Ферментация при 25-28°C

Этап 5: Лагеризация Выдержать 2 дня при температуре 12°C, затем 2 две недели при 0-1°C

*В процессе лагеризации добавить 10 г/гл хмеля Cascade в перфорированном пакете в течение 1 недели

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; Зарегистрировано 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