Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# Светлое пиво «с характером» - 2



## Рецепт пива

**ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)**

| | |
|---|---|
| **СОЛОД** | |
| Château Pilsen 2RS | 30 кг |
| **ХМЕЛЬ** | |
| Perle | 100 г |
| Palisade | 50 г |
| **ДРОЖЖИ** | |
| SafAle T-58 | 80 г |
| **СПЕЦИИ** | |
| Корица | 10 г |
| Звездчатый анис | 3 г |

**Начальная плотность:** 16-17°Plato

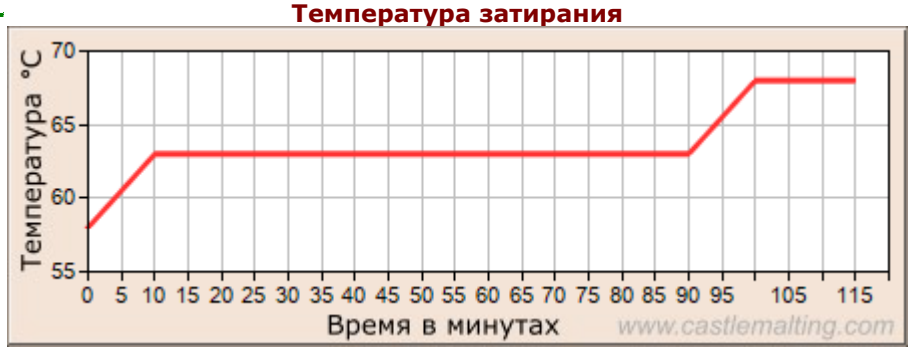
**Содержание алкоголя:** 8%

**Цвет:** 8 - 12 EBC

**Горечь:** 25 - 30 IBU

**Характеристика**
Крепкое, пряное светлое пиво с ярко выраженным солодовым вкусом и согревающим эффектом.

**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 68°C

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

**Этап 3: Кипячение**
Продолжительность: 1 час

Через 10 минут после начала кипения добавить Perle

Через 55 минут добавить Palisade

Добавить 10 г/гл корицы и 3 г/гл звездчатого аниса

Удалить осадок

**Этап 4: Охлаждение**

**Этап 5: Ферментация** 28°C

**Этап 6: Лагеризация** выдержать 2 дня при температуре 12°C, затем 2 недели при 0-1°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