



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Горькое пиво



Начальная плотность: 10°Plato

Содержание алкоголя: 4.5-5%

Цвет: 60 EBC

Горечь: 38-40 IBU

Характеристика

Насыщенное, бархатистое пиво, дарящее надолго сохраняющееся приятное послевкусие. Пиво горькое, но не сверх меры, благодаря совершенному балансу солода и изысканного хмелевого аромата. Освежающий и приносящий удовлетворение напиток.



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	7.5 кг
Château Melano	3 кг
Château Cara Gold®	0.6 кг
Château Munich	1.2 кг
ХМЕЛЬ	
Hallertauer Tradition	126 г
Cascade	50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-04	50- 80 г
SafAle F-2 (Второе брожение)	2.5-5 г

Температура затирания



Этап 1: Затирание

Затереть солод в 80 литрах воды при 62°C, настаивать 50 минут
Повысить температуру до 72°C, настаивать 15 минут
Повысить температуру до 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час 30 минут
Объем суслу уменьшается на 6 - 10%
Через 15 минут после начала кипения добавить Hallertauer Tradition
Через 80 минут добавить Cascade
Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение до 18°C

Этап 5: Ферментация при 20-21°C

Этап 6: Лагеризация минимум 2 недели