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 сусла 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

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