



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Пиво типа Лефф Блонд



## Рецепт пива

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

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	26 кг
Château Pale Ale	1.5 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Tradition	50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	65 г
СПЕЦИИ	
Coriander	100 г

**Начальная плотность:** 13.5°Plato

**Содержание алкоголя:** 6.5%

**Цвет:** 8-12 EBC

**Горечь:** 25 - 30 IBU

### Характеристика

Лефф Блонд - это светлое аббатское пиво с легкой горчинкой. Бренд Лефф принадлежит InBev Belgium - европейскому подразделению глобального пивоваренного гиганта Anheuser-Busch InBev.

Совет эксперта: "Первое, что привлекает в этом пиве - его изумительный золотистый цвет, отражающий свет. Этот уникальный цвет создается благодаря сочетанию светлого солода, воды, хмеля и дрожжей. Это светлое верхнебродильное пиво подкупит Вас своим богатым, мягким фруктовым ароматом, и в то же время оставит удивительно крепкое послевкусие."



### Температура затирания



#### Этап 1: Затирание

Затереть солод при 63°C, настаивать 80 минут  
Нагреть затор до температуры 68°C, настаивать 15 минут  
Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

#### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75-78°C

#### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час  
Объем суслу уменьшается на 6 - 10%  
Через 10 минут добавить Saaz;  
Через 55 минут добавить Tradition и 100 г кориандра;  
Удалить осадок

#### Этап 4: Ферментация

Начать при 25°C, повысить температуру до 28°C, постепенно снизить содержание диацетила в течение 24 часов до удаления остатков дрожжей

#### Этап 5: Лагеризация

2 дня при температуре 12°C и 2 недели при температуре 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; 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