Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пиво типа Лефф Блонд

Рецепт пива



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.

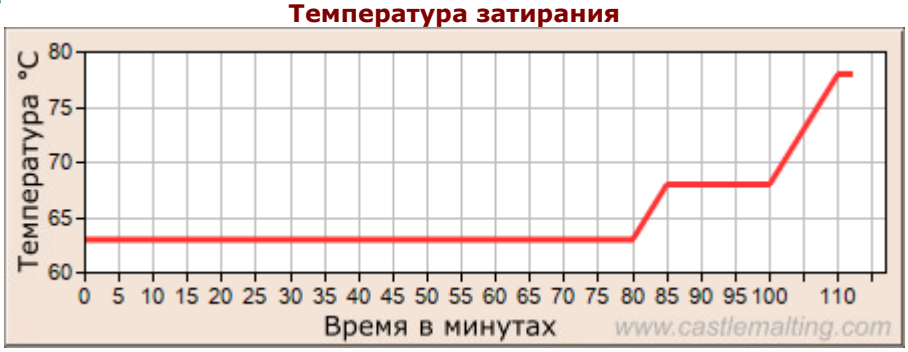
Совет эксперта: “Первое, что привлекает в этом пиве - его изумительный золотистый цвет, отражающий свет. Этот уникальный цвет создается благодаря сочетанию светлого солода, воды, хмеля и дрожжей. Это светлое верхнебродильное пиво подкупит Вас своим богатым, мягким фруктовым ароматом, и в то же время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



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

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 сусла 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.