Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское мартовское пиво

Рецепт пива



Начальная плотность: 19 - 20°Plato

Содержание алкоголя: 8,5 - 9%

Цвет: 55 - 65 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика
Первое пиво нового года, которое варят с добавлением свежего хмеля и солода из ячменя нового урожая. Это мягкое пиво с фруктовым (чаще всего, банановым) привкусом и легкими нотами поджаренного карамельного солода. Обладает элегантной, прекрасно сбалансированной горечью.

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	12 кг
Château Cara Ruby®	10 кг
Château Biscuit®	2 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	25 г
Magnum	50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-33	50 - 80 г
SafAle F-2 (повторное брожение)	4 г

Температура затирания



Этап 1: Затирание
Затереть солод в 80 литрах воды (45°C)

Настаивать при 63°C 60 минут

Настаивать при 72°C 15 минут

Настаивать при 78°C 2 минуты

Этап 2: Фильтрация
Промыть затор 40 литрами воды (75°C)

Этап 3: Кипячение
Продолжительность: 2 часа 10 минут

Через 15 минут добавить Saaz

Через 105 минут добавить Magnum и сахар при необходимости

Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 20 - 25°C (7 дней)



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