



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Бельгийское мартовское пиво



**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.



## Рецепт пива

### 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 затириания



### Этап 1: Затириание

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; 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