



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Ячменное вино



**Начальная плотность:** 1080-1120° Plato

**Содержание алкоголя:** 8 - 12%

**Цвет:** 24 - 48 EBC

**Горечь:** 35 - 70 IBU

### Характеристика

Крепкий эль верхового брожения. Подается в специальном бокале, который позволяет сконцентрировать его аромат. Прекрасно сочетается с десертами.



## Рецепт пива

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

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	22,75 кг
Château Melano	3,25 кг
Château Cara Ruby®	1,6 кг
Château Abbey®	4,9 кг
ХМЕЛЬ	
Nugget	125 г
Tettnang	125 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-33	80 г

### Температура затириания



#### Этап 1: Затириание

Затереть солод в 75 литрах воды при 63°C, настаивать 80 минут  
Настаивать 2 минуты при 78°C

#### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

#### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час 40 минут  
Объем суслу уменьшается на 8-10%  
Через 15 минут добавить горький хмель  
Через 95 минут добавить ароматный хмель  
В конце кипячения сусло должно обладать плотностью 24°Pl. Для достижения этой плотности можно добавить сахар

#### Этап 4: Осветление

Перекачать сусло в гидроциклон (вирпул) на 5 минут, затем отстаивать сусло в течение 25 минут.

#### Этап 5: Охлаждение (23°C)

#### Этап 6: Ферментация

Добавить сухие дрожжи в сусло, охлажденное до 23°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