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 затирания



Этап 1: Затирание
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 сусла 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; 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