



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Рубиновое бельгийское ПИВО



**Начальная плотность:** 13,5°Plato

**Содержание алкоголя:** 6,5%

**Цвет:** 60 EBC

**Горечь:** 22 - 27 IBU

### Характеристика:

Плотное ароматное полутемное пиво красного цвета с глубоким и богатым вкусом, в котором присутствуют едва заметные нотки карамельного солода.



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](mailto:info@castlemalting.com)

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

## Рецепт пива

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

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	13,8 кг
Château Melano 80 EBC	4,5 кг
Château Munich 25 EBC	1,8 кг
Château Cara Gold®	0,9 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Hallertauer Mittelfruh	50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256 (Abbey)	80 г
SafAle BE-256 (Abbey) Второе брожение	2,5 - 5 г
СПЕЦИИ	
Гибискус при необходимости	100 г

### Температура затирания



#### Этап 1: Затирание

Затереть солод при 62 °C, настаивать 50 минут  
Повысить температуру до 72°C, настаивать 20 минут  
Повысить температуру до 78°C, настаивать 2 минуты

#### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

#### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час 30 минут  
Объем суслу уменьшается на 6 - 10%  
Через 15 минут добавить Saaz, через 80 минут добавить Hallertauer Aroma и, при необходимости, сахар и гибискус  
Удалить осадок

#### Этап 4: Охлаждение до 23-24°C

#### Этап 5: Ферментация при 25-26°C (6-7 дней)

#### Этап 6: Лагеризация

минимум 2 недели при температуре 2°C

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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://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