



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое столовое пиво

Рецепт пива



Плотность: 5-6 ° Plato

Содержание алкоголя: 2 %

Характеристика

Это светло-золотистое столовое пиво дает небольшую пену и обладает невысоким содержанием алкоголя. В букете преобладают мягкие фруктовые и солодовые ноты.



ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	8 кг
Château Wheat Blanc	2 кг
Château Oat	1 кг

ХМЕЛЬ

Magnum	20 г
Styrian Golding	20 г

ДРОЖЖИ

Safbrew T-58	60-70 г
--------------	---------

Температура затирания



Этап 1: Затирание

Выдержать при 63°C в течение 30 минут
Выдержать при 72°C в течение 20 минут
Выдержать при 78°C в течение 2 минут

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75-78°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 60 минут
Через 15 минут добавить Magnum
Через 50 минут добавить Styrian Golding

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 22°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. Мы не гарантируем успешный результат, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством ингредиентов и техническими условиями пивоварни.

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.