



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське березневе ПИВО



Щільність: 14 ° PL

Вміст алкоголю: 5.5 - 6 %

Колір: 35 - 40 EBC

Гіркота: 15 - 20 IBU

Характеристика

Перше пиво нового року, яке варять із додаванням свіжого хмелю та солоду із ячменю нового врожаю. Це м'яке пиво із фруктовим (найчастіше банановим) присмаком та легкими нотами підсмаженого карамельного солоду. Йому властива елегантна, чудово збалансована гіркота.



Рецепт пива

ІНГРЕДІЄНТИ / гл



СОЛОД

Château Pilsen 2RS	12 кг/гл
Château Cara Ruby®	10 кг/гл
Château Biscuit®	2 кг/гл



ХМІЛЬ

Saaz	25 г/гл
Magnum	50 г/гл



ДРІЖДЖІ

Safbrew S-33	50 - 80 г/гл
Safbrew F-2 (повторне бродіння)	4 г/гл

Температура затирання



Етап 1: Затирання

- Затерти солод у 80 літрах води (45°C)
- Настоювати при 63°C 60 хвилин
- Настоювати при 72°C 15 хвилин
- Настоювати при 78°C 2 хвилини

Етап 2: Фільтрація

Промити затор 40 літрами води (75°C)

Етап 3: Кип'ятіння

Тривалість: 2 години 10 хвилин

- Через 15 хвилин додати хміль Saaz(Жатецький)
- Через 105 хвилин додати хміль Magnum та цукор за необхідності
- Видалити осад

Етап 4: Охолодження

Етап 5: Ферментація при 20 - 25°C (7 днів)

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.

За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою: info@castlemalting.com

Пивоваріння – це експеримент! Зваріть пиво за власним рецептом!

Надішліть нам свій рецепт, і ми будемо раді опублікувати його на нашому веб-сайті.

