



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Крепкое светлое пиво



Начальная плотность: 16 - 17°Plato

Содержание алкоголя: 9%

Цвет: 8 - 12 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика

Крепкое пиво с приятным характером, изысканным ароматом и превосходным вкусом.



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.

Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	30 - 32 кг
Château Pale Ale	1,5 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Hallertauer Hersbrucker	50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	70 г

Температура затириания



Этап 1: Затириание

Затереть солод в 75 литрах воды (58°C)
Нагреть затор до температуры 63°C, настаивать 80 минут
Нагреть затор до температуры 68°C, настаивать 15 минут

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 76°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час
Через 15 минут после начала кипения добавить Saaz;
Через 55 минут добавить Hallertauer Hersbrucker;
Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 25-28 °C

Этап 6: Лагеризация

Выдержать 2 дня при температуре 12°C, затем 2 недели при 0-1°C