



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское янтарное ПИВО



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)



СОЛОД

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Château Pilsen 2RS | 15 кг |
| Château Munich Light® | 7,5 кг |
| Château Abbey® или Château Cara Ruby® | 2,5 кг |



ХМЕЛЬ

| | |
|------------------------|------|
| Saaz | 75 г |
| Hallertauer Mittelfruh | 25 г |



ДРОЖЖИ

| | |
|-------------|---------|
| SafAle S-33 | 50-80 г |
|-------------|---------|

Температура затириания



Начальная плотность: 14 - 16°Plato

Содержание алкоголя: 6 - 7%

Цвет: 10 - 15 EBC

Горечь: 18 - 22 IBU

Характеристика

Благодаря сочетанию мюнхенского и янтарного солода Шато Эбби, это специальное пиво обладает теплотой вина и свежестью пива.

Этап 1: Затириание

- Затереть солод при 65°C, настаивать 60 минут
- Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 15 минут
- Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75-78°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час 30 минут
Объем суслу уменьшается на 8 - 10%
Через 15 минут добавить половину хмеля, через 85 минут добавить остаток хмеля и сахар при необходимости

*Вариант со специями: Кориандр (1 г/гл) и райское семя (1,5 г/гл) или лакрица (0,5 г/гл)

**Вариант с сахаром: Белый карамельный сахар (0,5 кг/гл)

Этап 4: Ферментация

Начать при 20°C, повысить температуру до 22°C, постепенно снизить содержание диацетила в течение 24 часов до удаления остатков дрожжей.

Этап 5: Лагеризация

минимум 2 недели при температуре 4°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.

