



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое пиво «с характером» - 2



## Рецепт пива

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

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	30 кг
ХМЕЛЬ	
Perle	100 г
Palisade	50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	80 г
СПЕЦИИ	
Корица	10 г
Звездчатый анис	3 г

### Температура затирания



**Начальная плотность:** 16-17°Plato

**Содержание алкоголя:** 8%

**Цвет:** 8 - 12 EBC

**Горечь:** 25 - 30 IBU

#### Характеристика

Крепкое, пряное светлое пиво с ярко выраженным солодовым вкусом и согревающим эффектом.



#### Этап 1: Затирание

Затереть солод в 75 литрах воды (58°C)  
Настаивать при температуре 63°C в течение 80 минут  
Настаивать 15 минут при 68°C

#### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 76°C

#### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час  
Через 10 минут после начала кипения добавить Perle  
Через 55 минут добавить Palisade  
Добавить 10 г/гл корицы и 3 г/гл звездчатого аниса  
Удалить осадок

#### Этап 4: Охлаждение

#### Этап 5: Ферментация 28°C

**Этап 6: Лагеризация** выдержать 2 дня при температуре 12°C, затем 2 недели при 0-1°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.