



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.