



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Пиво "Ячменное вино "



## Рецепт пива

### ингредиенты на 100 л (1 гл)

#### СОЛОД

Château Pilsen 2RS	50% / 17.7 кг
Château Melano	25% / 8.8 кг
Château Cara Ruby®	10% / 3.5 кг
Château Abbey®	15% / 5.3 кг

#### ХМЕЛЬ

Nugget (12.0% aa)	45 IBU / 130 г
Tettnang (5.0% aa)	5 IBU / 170 г

#### ДРОЖЖИ

SafAle S-04	80 г
-------------	------

Содержание алкоголя 10%	цвет 60 EBC	горечь 50 IBU
-------------------------	-------------	---------------

### Описание

Крепкий эль верхового брожения с высоким содержанием алкоголя. Его называют ячменным вином, потому что оно может быть таким же крепким, как вино. Но поскольку его делают из ячменного солода, а не из винограда, по сути, это пиво. Это пиво создано для того, чтобы наслаждаться им зимой у камина. отлично подходит к десерту.

### Употребление

Бокал: Кубок / Потир

Температура употребления: 4 - 10°C

### СОВЕТ ПИВОВАРУ

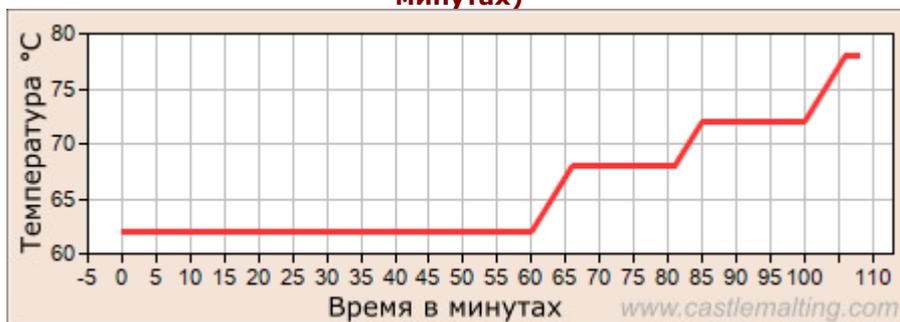
Обратить внимание на продуктивность оборудования, чтобы достичь нужного OG. При необходимости использовать сахар Dark Cardy Sugar для корректировки.

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.

### График - температура затирания (температура °C , время в минутах)



### ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 62°C.

Наставать 60 мин при температуре 62°C.

Нагреть до 68°C по 1 °C/мин.

Наставать еще 15 минут при температуре 68°C

Нагреть до 72°C по 1°C/мин.

Наставать еще 15 минут при температуре 72°C

и провести йодную пробу.

Нагреть до 78°C по 1°C/мин.

Наставать 2 минуты при температуре 78°C и

сделать финальную стадию затирания солода (мэш-аут)

После того, как затор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 78°C

### ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 90 минут.

Через 30 мин добавить хмель Nugget.

Через 80 мин добавить хмель Tettnang.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объём	100л	НП	21.0°P	Выход	80%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

**ЭТАП 3: Ферментация и созревание** Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи. Ферментировать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 18°C. После завершения брожения (по достижению КП и устранению посторонних запахов – около 10 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи. Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 10 дней.

Аттенюация	82%	КП	3.80°P
------------	-----	----	--------

**Этап 4: Холодное созревание и бутелирование** Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и

карбонизировать до 2.4 об. CO<sub>2</sub>. Пиво готово к разливу и употреблению. Наслаждайтесь! \*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия; Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия; Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439; Банк: Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгия; Счёт : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : VBRUBEBB