Castle Malting®

*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

# Бельгийское янтарное пиво

| Содержание алкоголя 6.5% | цвет 22 EBC | горечь 20 IBU |
|---|---|---|

**Описание**
Сочетание солода Château Abbey и Château Cara Ruby придает этому пиву красивый янтарный цвет и великолепный оттенок сладкой солодовости. Освежающее и приятное для питья пиво.

**Подача**
Бокал: Американская пинта
Температура: 4 - 8°C

**СОВЕТ ПИВОВАРУ**
Поддерживать высокую норму внесения дрожжей на уровне 0,75-0,8 г/л для более чистого брожения.

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

**Рецепт на 100 л (1 гл)**

| СОЛОД | |
|---|---|
| Château Pilsen 2RS | 60% / 13.5 кг |
| Château Munich Light® | 30% / 6.7 кг |
| Château Abbey® | 6% / 1.3 кг |
| Château Cara Ruby® | 4% / 0.9 кг |
| **ХМЕЛЬ** | |
| Saaz (3.5% aa) | 180 г |
| Hallertau Mittelfruh (4.5% aa) | 140 г |
| **ДРОЖЖИ** | |
| SafAle S-33 | 80 г |

**График - температура затирания**

**ЭТАП 1: Затирание солода:**

| pH | 5.3 | Пропорции смешивания | 2.8 л/кг |
|---|---|---|---|

Затирание при температуре 63°C.
Пауза 50 мин при температуре 63°C.
Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.
Пауза еще 20 минут при температуре 72°C, йодная проба.
Нагрев до 78°C со скоростью 1°C/мин.
Пауза 2 минуты при температуре 78°C перед фильтрованием.
Далее отфильтровать сусло от дробины.
Промывную воду подавать с температурой 78°C.

**ЭТАП 2: Кипячение сусла:**
Время: 60 минут.
Через 10 мин добавить 90 г хмеля Saaz и 70 г хмеля Hallertau Mittelfruh (4.5% aa).
Через 55 мин добавить 90 г хмеля Saaz и 70 г хмеля Hallertau Mittelfruh (4.5% aa).
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

| Испарение | 6.0% | Объём | 100л | НП | 14.5°P | Выход | 85% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

**ЭТАП 3: Сбраживание и созревание:**
Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.
Сбраживание при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°C.
После завершения брожения (по достижение КП и устранению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.
Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

| Степень сбраживания | 81% | КП | 2.80°P |
|---|---|---|---|

**Этап 4: Холодное созревание и розлив**
Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 об. $CO_2$.

Пиво готово к розливу 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; Зарегистрирвано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439
Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB