Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское рождественское пиво

Рецепт пива



Содержание алкоголя 8.5%	Цвет 75 EBC	Горечь 28 IBU

Описание
Пиво с насыщенной кремовой пеной, слегка пряным вкусом и приятным ароматом.

Подача
Бокал: высокий стакан

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Для реферментации в бутылке использовать те же дрожжи SafAle T-58.

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 на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	56% / 16.4 кг
Château Munich	20% / 5.8 кг
Château Crystal®	12% / 3.5 кг
Château Cafe Light®	12% / 3.5 кг
ХМЕЛЬ	
Admiral (14.5% aa)	22.4 IBU / 55 г
Brewers Gold (6.0% aa)	2.8 IBU / 80 г
Perle (8.0% aa)	2.8 IBU / 60 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	80 г
САХАР	
Темный карамельный сахар	500 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 60 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 68°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 15 минут при температуре 68°C

Нагрев до 72°C со скоростью 1°C/мин.

Пауза еще 15 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: 90 минут.

Через 30 мин добавить хмель Admiral.

Через 80 мин добавить хмель Brewers Gold и Perle.

Через 75 мин добавить темный карамельный сахар

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объём	100л	НП	18.5°P	Выход	80%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи. Сбраживать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 22°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	80%	КП	3.60°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.7 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2