



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское рубиновое ПИВО



Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	66% / 14.4 кг
Château Melano	21% / 4.7 кг
Château Munich	9% / 1.9 кг
Château Cara Gold®	4% / 0.9 кг

ХМЕЛЬ

Saaz (3.5% aa)	20 IBU / 220 г
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	5 IBU / 180 г

ДРОЖЖИ

SafAle BE-256	80 г
---------------	------

График - температура затириания



Содержание алкоголя 6.5%	Цвет 37 EBC	Горечь 25 IBU
--------------------------	-------------	---------------

Описание

Это бельгийское красное пиво отличается глубоким ярким цветом и восхитительным ароматом карамельного солода. Пиво обладает хорошо выраженным вкусом и приятными карамельными солодовыми нотками.

Подача:

Бокал: кубок / потир
Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Добавить 500 г сахара Cassonade за 10 минут до конца кипячения и провести реферментацию в бутылке с SafAle BE-256 чтобы сделать пиво более сложным, насыщенным.

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.

ЭТАП 1: Затириание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затириание 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 хмель Saaz.
Через 50 мин добавить 230 г хмель Hallertau Mittelfruh.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	14°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	------	-------	-----

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 21°C.
После завершения брожения (по достижению 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	83%	КП	2.35°P
---------------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдерживать пиво при температуре -1°C 5 дней.
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 об. CO2.
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; Зарегистрировано 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