Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Зерновое пиво

Содержание алкоголя 8.5%	цвет 12 EBC	горечь 25 IBU

Описание
Мягкое горьковатое пиво с коротким и приятным послевкусием. Кислая нотка утоляет жажду и раскрывает теплое послевкусие. Это пиво имеет солодовый аромат, а также ароматы хлопьев, печеного хлеба и бисквита. Вкус фруктовый, цветочный и даже немного травяной.

Подача
Бокал: гоблет
Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Экспериментируйте с процентным содержанием различных солодов в засыпе, чтобы влиять на вкус готового пива.

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 100л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	60% / 17 кг
Château Wheat Blanc®	10% / 2.8 кг
Château Spelt Malt	20% / 5.7 кг
Château Oat Malt	10% / 2.8 кг
ХМЕЛЬ	
Perle (8.0% aa)	16.3 IBU / 70 г
Cascade (6.0% aa)	3.8 IBU / 100 г
Aramis (7.0% aa)	2.5 IBU / 60 г
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	70 г

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

ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг

Затирание при температуре 63°C.
Пауза 45 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: 75 минут.
Через 15 мин добавить хмель Perle.
Через 65 мин добавить хмеля Cascade, Saaz и Aramis.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объём	100л	НП	17.0°P	Efficiency	80%

ЭТАП 3: Брожение и созревание
Охладить сусло до 22°C и внести дрожжи.
Сбраживать при температуре 22°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 25°C.
После завершения брожения (по достижение КП и удалению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.
Снизить температуру до 12°C и оставить на 2 дня.
Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

Степень сбраживания	88%	КП	2.0°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.5 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