



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Светлое (лагерное) пиво



## Рецепт пива

### Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	75% / 13.3 кг
Château Maize Flakes	20% / 3.5 кг
Château Cara Clair®	5% / 0.9 кг
ХМЕЛЬ	
Perle (8.0% aa)	17 IBU / 80 г
Saaz (3.5% aa)	3 IBU / 140 г
ДРОЖЖИ	
SafLager W-34/70	90 г

### График - температура затирания



Содержание  
алкоголя  
5%

Цвет  
7 EBC

Горечь  
20 IBU

### Описание

Пиво светло-золотистого цвета с красивой кремовой пеной. На нёбе раскрывает ароматы солода, цветов, трав и хмеля. Это легкое и освежающее пиво. Оставляет сухое послевкусие.

### Подача

Бокал: пилснер  
Температура: 2 - 4°C

### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Перед охлаждением до 8°C и остановкой брожения, убедитесь, что диацетил и ацетальдегид были снижены, чтобы избежать длительного периода созревания и присутствия посторонних привкусов

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: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 L/kg
----	-----	----------------------	----------

Затирание при температуре 52°C.  
Пауза 5 мин при температуре 52°C.  
Нагрев до 63°C со скоростью 1 °C/мин.  
Пауза еще 40 минут при температуре 63°C  
Далее 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: 60 минут.  
Через 10 мин добавить хмель Perle.  
Через 50 мин добавить хмель Saaz  
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	11.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

### ЭТАП 3: Сбраживание и созревание

Охладить сусло до 10°C и внести дрожжи.  
Сбраживать при температуре 10°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 14°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 оставить на 7 дней.

Степень сбраживания	81%	КП	2.20°P
---------------------	-----	----	--------

### Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.  
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2,5 об. CO2.  
Пиво готово к розливу и употреблению.  
Наслаждайтесь!

\*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар

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