

# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# Светлое пиво с характером - 2



Содержание алкоголя 7%

цвет 20 EBC горечь 25 IBU

#### **Употребление**

Крепкое, пряное светлое пиво с ярко выраженной солодовостью и согревающим финишем.

#### Подача

Бокал: тюльпан Температура: 4 - 8°C

#### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Исследовать потенциал дрожжей в этом рецепте. Как и POF+, эти дрожжи могут производить ароматы, напоминающие гвоздику. Экспериментировать с соотношением Ester/4-VG..

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting<sup>®</sup>. 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)

	- 1 /	
	солод	
Château Pilsen 2RS		78% / 18.4 кг
Château Munich		20% / 4.7 кг
Château Cara Gold		2% / 0.5 кг
	ХМЕЛЬ	
Perle (8.0% aa)		23 ІВU / 100 г
Palisade (7.5% aa)		2 ІВИ / 50 г
	дрожжи	
SafAle T-58		80 г
	Специи	
Бадьян (звездчатый анис)		3 г
Корица		10 г

График - температура затирания



# ЭТАП 1: Затирание солода

рН	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг
----	-----	-------------------------	----------

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 40 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 68°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза 20 минут при температуре 68°C

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Настаивать 10 минут при температуре 72°C, йодная проба.

Нагреть до 78°C по 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 70 мин добавить хмель Palisade

Через 70 мин добавить бадьян и корицу.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение 7.5% Объём 100л НП 15.5°P Выход 85%

#### ЭТАП 3: Сбраживание и созревание

Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре  $18^{\circ}\text{C}$  в течение 2 дней, затем повысить температуру до  $22^{\circ}\text{C}$ .

После завершения брожения (по достижение КП и устранению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°С и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.

Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 10 дней.

СОРАЖИВАНИЯ	Степень сбраживания	82%	КП	2.80 <sup>o</sup> P
-------------	------------------------	-----	----	---------------------

# Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 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; 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