



Светлое столовое пиво



Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	80% / 6 кг
Château Wheat Blanc	13% / 1 кг
Château Oat	7% / 0.5 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	7.2 IBU / 20 г
Styrian Golding (4.0% aa)	0.8 IBU / 30 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	55 г

График - температура затирания



Содержание алкоголя 2.0%	Цвет 4 EBC	Горечь 8 IBU
--------------------------	------------	--------------

Описание

Это пиво прозрачно золотистого цвета с небольшой белой шапкой; средней плотности с низким содержанием алкоголя. Имеет изысканный мягкий фруктовый и солодовый аромат.

Подача

Бокал: фужер
Температура: 2 - 6°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Особое внимание уделить брожению, чтобы не было посторонних привкусов из-за автолиза дрожжей, так как в сусле мало доступных для брожения сахаров. Поддерживать умеренный или низкий уровень карбонизации.

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 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: 60 минут.
Через 10 мин добавить хмель Magnum.
Через 50 мин добавить хмель Styrian Golding.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	5.5°P	Выход	93%
-----------	------	-------	------	----	-------	-------	-----

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание

Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.
Сбраживать при температуре 18°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 10 дней.

Степень сбраживания	71%	КП	1.60°P
---------------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре 0°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 и дрожжи SafAle F-2

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