



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое пиво "Запретный плод"



Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	60% / 13.3 кг
Château Melano	25% / 5.5 кг
Château Munich	10% / 2.2 кг
Château Cara Gold®	5% / 1.1 кг

ХМЕЛЬ

Magnum (12.0% aa)	23.5 IBU / 80 g
Hersbrucker (Hallertauer)	1.5 IBU / 80 g

ДРОЖЖИ

SafAle BE-256	65 g
---------------	------

График - температура затирания



Содержание алкоголя 6.5%	Цвет 40 EBC	Горечь 25 IBU
--------------------------	-------------	---------------

Описание

Пиво в бельгийском стиле; богатое и очень ароматное с неотразимым вкусом. Отличный баланс солодовых и дрожжевых вкусов, сопровождается пряным, травяным ароматом хмеля.

Подача

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Внимательно контролировать температуру брожения. Экспериментировать с температурой, чтобы изменить ароматы, создаваемые этим штаммом дрожжей.

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	Mix Ratio	2.7 L/kg
----	-----	-----------	----------

Затирание при температуре 63°C.
 Пауза 50 мин при температуре 63°C.
 Нагрев до 72°C со скоростью 0.5 °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 55 мин добавить хмель H Hersbrucker.
 Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	14.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание

Охладить сусло до 20°C и внести дрожжи.
 Сбраживать при температуре 20°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 24°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	2.45°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 разливу 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