

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Особое (специальное) пшеничное пиво



Содержание алкоголя 6%

Цвет 35 ЕВС Горечь 25 IBU

Описание

Это пиво варится с использованием лагерных дрожжей, что создает освежающее и очень питкое пиво с тонкими ароматами брожения и прекрасно сбалансированными травяными и пряными нотками хмеля.

Подача

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Для лучшей фильтрации сусла добавить в затор 2% рисовой шелухи.

Внимательно контролировать температуру брожения, соответствующую лагерным дрожжам.

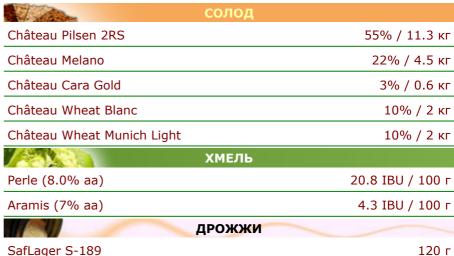
Данный рецепт разработан компанией Castle Malting $^{\mathbb{R}}$. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

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)



9-189

График - температура затирания

0 80 75 70 65 65 60 65 70 75 80 85 90

Время в минутах www.castlemalting.com

ЭТАП 1: Затирание солода

рН	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг
----	-----	-------------------------	----------

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 50 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°С 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 10 мин добавить хмель Aramis.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение 7.5% Объём 100л HП 13.5°P Выход 85%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание

Охладить сусло до 12°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 12°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 14°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.

Степень	82%	ΚП	2 320D
сбраживания	02 /0	IXII	2.33 F

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8-3.0 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