Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское крепкое светлое пиво

Рецепт пива



Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	58% / 18 кг
Château Pale Ale	30% / 9.3 кг
Château Melano Light	10% / 3.1 кг
Château Cara Clair	2% / 0.6 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	25.8 IBU / 80 г
Hallertauer Hersbrucker (3.5% aa)	2.2 IBU / 100 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	80 г

Содержание алкоголя 9.0%	Цвет 22 EBC	Горечь 28 IBU

Описание
Крепкое, медленно пьющееся пиво с приятным вкусом, изысканным ароматом и восхитительным послевкусием.

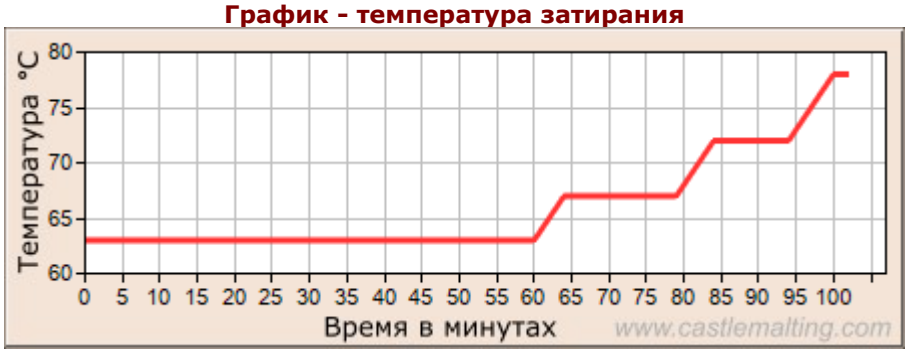
Подача
Бокал: Кубок / Потир

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Ферментировать пиво в бутылке, чтобы сохранить его свежесть и придать дополнительную сложность.

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.

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 60 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 67°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза 15 минут при температуре 67°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: 90 минут.

Через 30 мин добавить хмель Magnum.

Через 80 мин добавить хмель Hallertau Hersbrucker.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объём	100л	НП	18.5°P	Выход	80%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание
Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 18°C в течение 2 дней, затем повысить

температуру до 22°C.

После завершения брожения (по достижение 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 4°C и настаивать 10 дней.

Степень сбраживания	84%	КП	3.00°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