



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пиво Red Intense



Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД

Château Red Intense 100% / 26,8 кг

ХМЕЛЬ

Magnum (12,0% aa) 25 IBU / 82 г

ДРОЖЖИ

SafAle US-05 80 г

График - температура затириания



Содержание
алкоголя
7,4%

Цвет 52
EBC

Горечь 25
IBU

Описание

Этот лаконичный рецепт подчёркивает яркий аромат Château Red Intense. Мы выбрали нейтральные дрожжи и мягкую, умеренную горечь хмеля, сбалансированную с содержанием алкоголя. Пиво с рубиновым оттенком придётся по вкусу тем, кто ценит насыщенный солодовый профиль.

Подача

Бокал: тюльпан
Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Для варианта IPA можно добавить сухое охмеление любимыми сортами хмеля во время брожения.

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: Затириание солода

pH

5,3

Пропорции
смешивания

2,6 л/кг

Затириание при температуре 64°C.
Пауза 50 мин при температуре 64°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 суслу

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

Испарение

6,0%

Объём

100л

НП

16°P

Выход

85%

ЭТАП 3: Брожение и созревание

Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.
Сбраживать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 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 7 дней.

Степень
сбраживания

86%

КП

2.3°P

Этап 4: Холодное созревание и бутелирование

Выдержать пиво при температуре -1°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