Belgian Malts that Make Your Beer So Special

ЗЕРНОВЕ ПИВО



Вміст алкоголю 8.5%	Колір 12 EBC	Гіркота 25 IBU

Опис:
М'яке гіркувате пиво з коротким і приємним післясмаком. Нотка кислинки вгамовує спрагу і розкриває теплий післясмак. Це пиво має солодовий аромат, а також аромати пластівців, печеного хліба та бісквіту. Смак фруктовий, квітковий і навіть трохи трав'яний

Споживання:
Бокал: ГОБЛЕТ

Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Експериментуйте з відсотковим вмістом різних солодів у засипі, щоб вплинути на смак готового пива

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін. За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою:info@castlemalting.com Пивоваріння – це експеримент! Зваріть пиво за власним рецептом! Надішліть нам свій рецепт, і ми будемо раді опублікувати його на нашому веб-сайті.

Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	60% / 17 кг
Château Wheat Blanc®	10% / 2.8 кг
Château Spelt Malt	20% / 5.7 кг
Château Oat Malt	10% / 2.8 кг
Хміль	
Perle (8.0% aa)	16.3 IBU / 70 г
Cascade (6.0% aa)	3.8 IBU / 100 г
Aramis (7.0% aa)	2.5 IBU / 60 г
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 г
Дріжджі	
SafAle BE-256	70 г

Графік - температура затирання (температура °C , час в хвилинах)



ЕТАП 1: Затирання сусла:
Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

pH	5.3	Пропорції змішування	2.7 л/кг

Затерти солод при температурі 63°C.

Витримати 45 хвилин при температурі 63°C.

Нагріти до 72°C по 1°C/хвилину.

Витримати ще 20 хвилинпри температурі 72°C і провести **йодну пробу**.

Підігріти до 78°C по 1°C/хв.

Відокремити сусло від пивної дробини і розбавити водою 78°C.

ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла:
Кип'ятити 75 хв.

Через 15 хв додати хміль Perle.

Через 65 хв додати хмелі Cascade, Saaz і Aramis.

Використати вірпул щоб видалити осад.

Випаровування	7.5%	Об'єм	100L	НП	17.0° P	Вихід	80%

ЕТАП 3: Бродінняі дозрівання:
Охолодити сусло до 22°C і внести дріжджі.

Ферментація при температурі 22°C протягом 2 днів, потім підвищити

температуру до 25°C. Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів– біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Знизити температуру до 12°C і залишити ще на 2 дні. Знизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

Затухання	88%	КП	2.0°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутелювання (розлив): Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.5 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся! *Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439 CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB