Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Потрійне світле пиво

Вміст алкоголю 9%	Колір 15 EBC	Гіркота 32 IBU

Опис:
Міцне світле пиво, злегка золотистого кольору. Має солодовий аромат, ніжно-солодкий смак з м'якою та помірною гіркотою і вершковий післясмак. Дуже збалансоване та складне пиво. Розкриває цитрусовий аромат і аромат червоної смородини, а також солодовий і квітковий аромати з довгим, сухим і приємно гірким післясмаком.

Споживання:
Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Для доброджування в пляшці використати дріжджі SafAle F2 щоб карбонізувати пиво і зробити його більш складним

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	80% / 24.0 кг
Château Cara Blond®	10% / 3.0 кг
Château Cara Clair®	5% / 1.5 кг
Château Wheat Blanc	5% / 1.5 кг
Хміль	
Polaris (20.0% aa)	20.8 IBU / 35 г
Perle (8.0% aa)	3.2 IBU / 80 г
Cascade (6.0% aa)	3.2 IBU / 100 г
Mosaic (12.0% aa)	4.8 IBU / 80 г
Дріжджі	
SafAle BE-256	70 г
Цукор	
Білий карамельний цукор	0.5 кг

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 62°C.
Витримати 45 хвилин при температурі 62°C.
Нагріти до 72°C по 0.5°C/хвилину.
Витримати ще 15 хвилин при температурі 72°C і провести **йодну пробу**.
Підігріти до 78°C по 1°C/хв.
Витримати 2 хвилини при температурі 78°C зробити фінальну стадію затирання солоду (**меш-аут**)

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

ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла:
Кип'ятити 75 хв.
Через 15 хв додати хміль Polaris.
Через 70 хв додати хмелі Perle, Cascade, Mosaic і цукор білий карамельний Candy Sugar.
Щоб видалити осад використати вірпул.

Випаровування	7.5%	Об'єм	100L	НП	18.5° P	Вихід	80%

ЕТАП 3: ферментація та дозрівання:
Охолодити сусло до 22°C і внести дріжджі.
Ферментація при температурі 22°C 2 дні, 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. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 10 днів.

Затухання	88%	КП	2.2°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (розлив): Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2,8 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся!

*Для доброджування в пляшці, додати в пиво 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