Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пиво Араміс

Вміст алкоголю 6.5%	Колір 20 EBC	Гіркота 30 IBU

Опис:
Завдяки поєднанню солодів Château Munich Light і Château Abbey, це пиво особливе насиченою теплотою, характерною для вина, і унікальною свіжістю, характерною для пива. Хміль Aramis надає пиву дуже особливий аромат з тонкими пряними нотками.

Споживання:
Бокал: американська пінта шейкер
Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Використати свіжий хміль для кращого аромату

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	65% / 14 кг
Château Munich Light®	20% / 4.3 кг
Château Abbey®	10% / 2.2 кг
Château Wheat Blanc	5% / 1.1 кг
Хміль	
Aramis (7.0% aa)	300 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.
Підігріти до 72°C по 1°C/хв.
Витримати 20 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 промити водою для пивоваріння при 78°C

ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла:
Кип'ятити 60 хв.
Через 10 хв додати 130 г хмелю Aramis (24 IBU).
Через 55 хв додати 170 г хмелю Aramis (6 IBU).
Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	6.0%	Об'єм	100L	НП	14.0° P	Вихід	85%

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання: Охолодити сусло до 16°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 16°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 18°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 7 днів.

Затухання	84%	КП	2.20°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (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

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