Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Світле столове пиво

Вміст алкоголю 2.0%	Колір 4 EBC	Гіркота 8 IBU

Опис:
Пиво прозоро-золотистого кольору з невеликою білою шапкою; середньою густиною та низьким вмістом алкоголю. Має вишуканий м'який фруктово-солодовий аромат.

Споживання:
Бокал: фужер
Температура споживання: 2 - 6°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Особливу увагу приділити бродінню, щоб уникнути сторонніх присмаків через автоліз дріжджів, так як в суслі мало доступних для бродіння цукрів.

Підтримувати помірний чи низький рівень карбонізації.

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% / 6 кг
Château Wheat Blanc	13% / 1 кг
Château Oat	7% / 0.5 кг
Хміль	
Magnum (12.0% aa)	7.2 IBU / 20 г
Styrian Golding (4.0% aa)	0.8 IBU / 30 г
Дріжджі	
SafAle T-58	55 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	3.0 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 хміль Magnum.
Через 50 хв додати хміль Styrian Golding.
Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	6.0%	Об'єм	100L	НП	5.5°P	Вихід	93%

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:
Охолодити сусло до 18°C і внести дріжджі.
Ферментація при температурі 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 10 днів.

Затухання	71%	КП	1.60°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (розлив):
Витримати пиво при температурі 0°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