Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Світле пиво (в стилі Leffe)

Вміст алкоголю 6.5%	Колір 26 EBC	Гіркота 25 IBU

Опис:
Неймовірне бельгійське світле пиво, натхненне культовим Leffe Blond. Це пиво має надзвичайний колір, м'який і тонкий солодовий смак і унікальний складний аромат, створений завдяки бельгійським дріжджам та балансу ароматів трав'яного хмелю і спецій.

Споживання: Бокал:Потир
Температура споживання: 4 - 7°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Провести реферментацію пива у пляшці, використовуючи SafAle F-2 для карбонізації, щоб продовжити термін зберігання та уникнути окислення.

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% / 17.6 кг
Château Melano	15% / 3.3 кг
Château Biscuit	5% / 1.1 кг
Хміль	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	23.5 IBU / 200 г
Saaz (3.5% aa)	1.5 IBU / 70 г
Дріжджі	
SafAle T-58	65 г
Спеції	
Коріандр	100 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 40 хвилин при температурі 63°C.
Підігріти до 68°C по 1°C/хв. Витримати 15 хвилин при температурі 68°C
Підігріти до 72°C по 1°C/хв. Витримати 10 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 150 грам хмелю H Tradition.
Через 50 хв додати 50 грам хмелю H Tradition и 70 грам хмелю Saaz.
Через 55 хв додати 100 грам коріандру.
Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	6.0%	Об'єм	100L	НП	14.5° P	Вихід	85%

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:
Охолодити сусло до 18°C і внести дріжджі.
Ферментація при температурі 18°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 22°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	82%	КП	2.50°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (розлив): Витримати пиво при температурі 0°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.8 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