



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пиво «Aramis»



Начальная плотность: 14°Plato

Содержание алкоголя: 6 - 7%

Характеристика

Благодаря сочетанию солода Château Munich Light® и Château Abbey® это специальное пиво обладает характерной для вина насыщенной теплотой и уникальной свежестью пива. Хмель Aramis придает ему тонкий аромат с легкими пряными нотами.



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)



СОЛОД

Château Pilsen 2RS	17 кг
Château Munich Light®	5 кг
Château Wheat Blanc	0,5 кг
Château Abbey®	1 кг



ХМЕЛЬ

Aramis	110 г
Magnum	30 г



ДРОЖЖИ

SafAle BE-256 (Abbey)	70 г
-----------------------	------

Температура затирания



Этап 1: Затирание

Выдержать при 63°C в течение 70 минут

Выдержать при 72°C в течение 15 минут

Выдержать при 78°C в течение 2 минут

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 85 минут

Этап 4: Ферментация 1 день при 12°C, затем лагеризация при 2°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. Мы не гарантируем успешный результат, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством ингредиентов и техническими условиями пивоварни.

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

Главный офис: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium

Адрес завода: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Тел.: + 32 (0) 87 662095; Факс: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com

Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB