



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пиво «Aramis»



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

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.

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. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

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.

