



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое столовое пиво



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

| СОЛОД | |
|---------------------|---------|
| Château Pilsen 2RS | 8 кг |
| Château Wheat Blanc | 2 кг |
| Château Oat | 1 кг |
| ХМЕЛЬ | |
| Magnum | 20 г |
| Styrian Golding | 20 г |
| ДРОЖЖИ | |
| SafAle T-58 | 60-70 г |

Температура затирания



Начальная плотность: 5-6°Plato

Содержание алкоголя: 2%

Характеристика

Это светло-золотистое столовое пиво дает небольшую пену и обладает невысоким содержанием алкоголя. В букете преобладают мягкие фруктовые и солодовые ноты.



Этап 1: Затирание

Выдержать при 63°C в течение 30 минут

Выдержать при 72°C в течение 20 минут

Выдержать при 78°C в течение 2 минут

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75-78°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 60 минут

Через 15 минут добавить Magnum

Через 50 минут добавить Styrian Golding

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 22°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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439

Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB