



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Червоне бельгійське пиво



## Beer recipe

### ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	10.8 кг/гл
Château Melano	4.5 кг/гл
Château Munich	1.8 кг/гл
Château Cara Gold®	0.9 кг/гл
ХМІЛЬ	
Saaz	100 г/гл
Hallertauer Mittelfruh	50 г/гл
ДРІЖДЖІ	
Safale US-05	50 - 80 г/гл
Safbrew F-2 (Повторне бродіння)	2.5 - 5 г/гл

**Щільність:** 13.5 ° PL

**Вміст алкоголю:** 6.5%

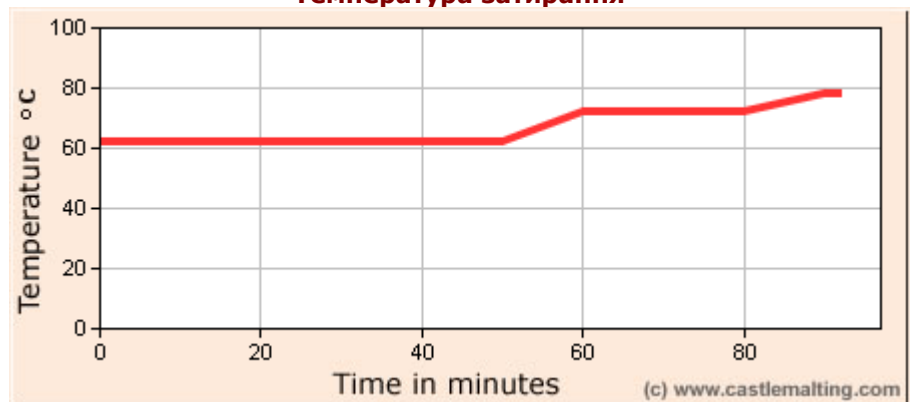
**Колір:** 60 EBC

**Гіркота:** 22 - 27 IBU

### Характеристика:

Солодкувате пиво із легким, чудово збалансованим ароматом хмелю, приємним солодовим характером та, як правило, сухуватим післясмаком.

### Температура затирання



### Етап 1: Затирання

- Затерти солод при 62°C, настоювати 50 хвилин
- Підвищити температуру до 72°C, настоювати 20 хвилин
- Підвищити температуру до 78°C, настоювати 2 хвилини

### Етап 2: Кип`ятіння

- Тривалість: 1 година 30 хвилин
- Обсяг суслу зменшується на 6 - 10%
- Через 15 хвилин додати хміль Saaz(Жатецький), через 80 хвилин додати хміль Hallertauer Mittelfruh та цукор за необхідності

\*Варіант із цукром: Цукор-сирець (0,5 кг/гл)

### Етап 3: Ферментація

Розпочати при 20°C, підвищити температуру до 22°C, поступово знизити вміст діацетила протягом 24 годин до видалення залишків дріжджів.

### Етап 4: Лагеризація

мінімум 2 тижні при температурі 4°C



This recipe is provided by Castle Malting®. A successful result cannot be guaranteed. Some modifications may be required to meet the specific characteristics of ingredients and the specific technological conditions of brewery.

For further information and service please contact: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)