



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Бельгійське бурштинове ПИВО



**Щільність:** 14 - 16 ° PL

**Вміст алкоголю:** 6 - 7%

**Колір:** 10 - 15 EBC

**Гіркота:** 18 - 22 IBU

### Характеристика

Завдяки поєднанню мюнхенського та бурштинового солоду Шато Еббі, цьому спеціальному пиву властива теплота вина та свіжість пива.



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

### ІНГРЕДІЄНТИ / ГЛ

#### СОЛОД

Château Pilsen 2RS	15 кг/гл
Château Munich Light®	7.5 кг/гл
Château Abbey® или Château Cara Ruby®	2.5 кг/гл

#### ХМІЛЬ

Saaz	75 г/гл
Hallertau Mittelfruh	25 г/гл

#### ДРІЖДЖІ

Safbrew S - 33	50- 80 г/гл
----------------	-------------

### Температура затирання



### Етап 1: Затирання

Етап 1: Затирання

- Затерти солод при температурі 65°C, настоювати 60 хвилин
- Нагріти затор до температури 72°C, настоювати 15 хвилин
- Нагріти затор до температури 78°C, настоювати 2 хвилини

### Етап 2: Кип`ятіння

Етап 2: Кип`ятіння

- Тривалість: 1 година 30 хвилин
- Обсяг суслу зменшується на 8 - 10%
- Через 15 хвилин додати хміль Hallertauer Mittelfruh, через 85 хвилин додати хміль Tettnanger та цукор за необхідності

\*Варіант із спеціями: Коріандр (1 г/гл) та кориця (4 г/гл)

\*\*Варіант із цукром: Темний карамельний цукор (0,5 кг/гл)

### Етап 3: Ферментація

Почати 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

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