



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське бурштинове пиво



Beer recipe

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

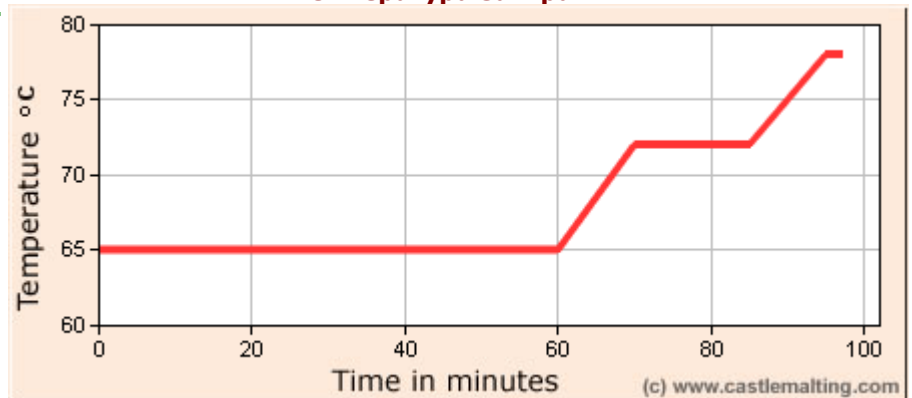
Saaz	75 г/гл
Hallertau Mittelfruh	25 г/гл



ДРІЖДЖІ

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

Температура затирання



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.



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

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