



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Міцне світле пиво



Щільність: 16-17 ° PL

Вміст алкоголю: 9 %

Колір: 8 - 12 EBC

Гіркота: 25 - 30 IBU

Характеристика

Міцне пиво із приємним характером, вишуканим ароматом та чудовим смаком.

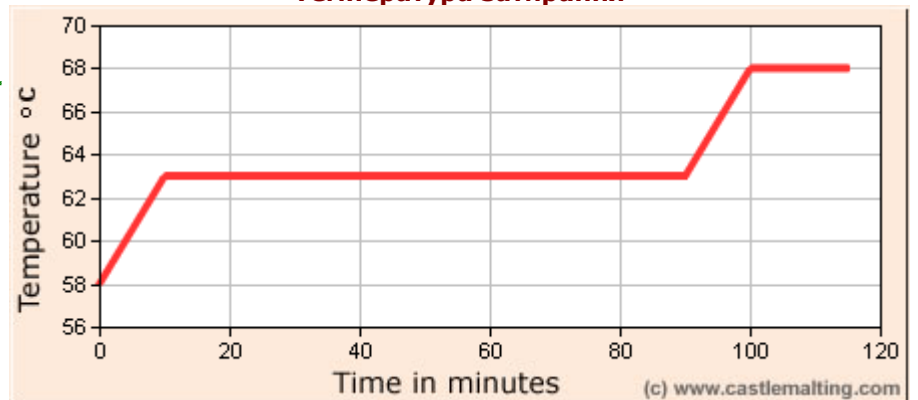


Beer recipe

ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	25 - 30 кг/гл
Château Pale Ale	1.5 кг/гл
ХМІЛЬ	
Saaz	100 г/гл
Hersbrucker (Hallertauer)	50 г/гл
ДРІЖДЖІ	
Safbrew T-58	70 г/гл

Температура затирання



Етап 1: Затирання

- Затерти солод в 75 літрах води (58°C)
- Нагріти затор до температури 63°C, настоювати 80 хвилин
- Нагріти затор до температури 68°C, настоювати 15 хвилин

Етап 2: Фільтрація

Промити затор водою, нагрітою до 76°C

Етап 3: Кип`ятіння

- Тривалість: 1 година
- Через 15 хвилин після початку кипіння додати хміль Saaz(Жатецький);
- Через 55 хвилин додати хміль Hallertauer Aroma;
- Видалити осад

Етап 4: Охолодження

Етап 4: Охолодження при 25-28°C

Етап 6: Лагеризація витримати 2 дні за температури 12°C, потім 2 тижні при 0-1°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