



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Ячмінне вино



Beer recipe

ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	22.75 кг/гл
Château Melano	3.25 кг/гл
Château Cara Ruby®	1.6 кг/гл
Château Abbey®	4.9 кг/гл
ХМІЛЬ	
Nugget	125 г/гл
Tettnang	125 г/гл
ДРІЖДЖІ	
Safbrew S-33	80 г/гл

Щільність: 1.080 - 1.120° PL

Вміст алкоголю: 8 - 12%

Колір: 24 - 48 EBC

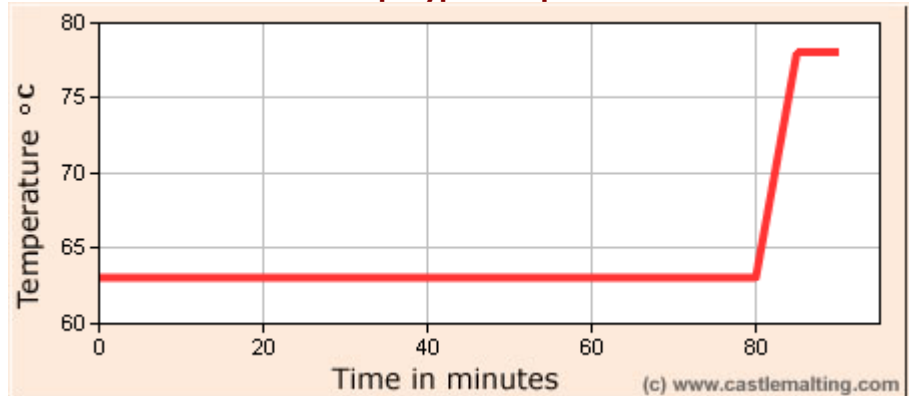
Гіркота: 35 - 70 IBU

Характеристика

Міцний ель верхового бродіння. Подається в спеціальному келиху, який дозволяє сконцентрувати його аромат. Прекрасно поєднується із десертами.



Температура затирання



Етап 1: Затирання

Затерти солод в 75 літрах води при 63°C, настоювати 80 хвилин. Настоювати при 78°C 2 хвилини.

Етап 2: Фільтрація

Промити затор водою, нагрітою до 78°C

Етап 3: Кип`ятіння

Тривалість: 1 година 40 хвилин
Обсяг сусла зменшується на 8 -10%
Через 15 хвилин додати гіркий хміль
Через 95 хвилин додати ароматний хміль
В кінці кип`ятіння сусло повинно мати щільність 24° Pl.
Для досягнення цієї щільності можна додати цукор.

Етап 4: Освітлення Перекачати сусло в гідроциклон (вірпул) на 5 хвилин, потім відстоювати сусло протягом 25 хвилин.

Етап 5: Охолодження (23°C)

Етап 6: Ферментація Додати сухі дріжджі в сусло, охоложене до 23°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