



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское Пиво Сезон



Начальная плотность: 14°Pl

Содержание алкоголя: 6.5%

Цвет: 8 EBC

Горечь: 30 EBU

Характеристика

Как правило, это пиво называют «фермерским элем». Это освежающий светлый эль с сильной газированностью, яркими нотами фруктов и специй, который часто разливают в бутылки. Изначально это пиво варили в холодные месяца года, когда у фермеров франкоязычной части Бельгии - Валлонии - было меньше работы на полях, для того, чтобы пить его в летние месяцы.



Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

| СОЛОД | |
|----------------------|------------|
| Château Pilsen 2RS | 17 kg / hl |
| Château Cara Clair® | 2 kg / hl |
| Château Wheat Blanc® | 2 kg / hl |
| ХМЕЛЬ | |
| Magnum | 50 g / hl |
| Aramis | 50 g / hl |
| Mosaic | 90 g / hl |
| Perle | 20 g / hl |
| ДРОЖЖИ | |
| SafAle BE-134 | 70 g |

Температура затирания



Этап 1: Затирание

Нагреть затор до температуры 63°C, настаивать 45 минут
Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 15 минут
Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 85 минут;
Через 5 минут после начала кипения добавить Magnum
Через 80 минут добавить Aramis, Mosaic и Perle

Этап 4: Ферментация при 25°C

Этап 5: Лагеризация 2 недели при температуре 2°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. Мы не гарантируем успешный результат, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством ингредиентов и техническими условиями пивоварни.

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.