



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийский сезон



Рецепт пива

РЕЦЕПТ / 100 л

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	80% // 16.6 kg
Château Cara Clair®	10% // 2.1 kg
Château Wheat Blanc®	10% // 2.1 kg

ХМЕЛЬ

Magnum (12.0% aa)	21 IBU // 60 g
Aramis (7.0% aa)	3 IBU // 70 g
Mosaic (12.0% aa)	4.5 IBU // 60 g
Perle (8.0% aa)	1.5 IBU // 30 g

ДРОЖЖИ

SafAle BE-134	70 g
---------------	------

ABV	6.5%	ЦВЕТ	9 EBC	ГОРЕЧЬ	30 IBU
-----	------	------	-------	--------	--------

Описание

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 месяцы года, когда у фермеров франкоязычной части Бельгии - Валлонии - было меньше работы на полях, для того, чтобы пить его в летние месяцы.

Употребление

Бокал: пивной бокал тюльпан
Температура: 6-8°C

СОВЕТ ПИВОВАРАМ

Бельгийский сезон - отличное пиво, которое позволит вам открыть потенциал дрожжей.

Экспериментируйте, чтобы раскрыть для себя различные ароматы, которые способны производить дрожжи

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

Температура затирания



ЭТАП 1: Затирание

Необходимо затереть солод, затем следуйте инструкциям ниже

pH	5.3	Mix Ratio	2.8 L/kg
----	-----	-----------	----------

Затереть при 63°C, настаивать 45 мин.

Нагреть затор до 72°C, скорость градус в минуту. Настаивать 20 минут при 72°C.

Провести **йодную пробу**.

Нагреть затор до 78°C, скорость градус в минуту

Отделить сусло от пивной дробины и промыть пивоваренной водой при 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение

Кипятить 75 мин.

Спустя 15 минут кипячения добавить хмель Magnum.

Спустя 80 минут кипячения добавить хмели Aramis, Mosaic и Perle.

Используйте вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объём	100L	НП	13.5°P	Efficiency	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	------------	-----

ЭТАП 3 : Ферментация и созревание

Охладите сусло до 22°C и добавьте дрожжи. Ферментировать 2 дня при 22°C, затем повысить до 24°C.

После завершения ферментации (при достижении конечной плотности, около 7 дней), снизьте температуру до 8°C и оставьте на 1 день. Уберите дрожжи. Снизьте температуру до 2°C и оставьте на 10 дней.

Насыщение	88%	КП	1.60°P
-----------	-----	----	--------

ЭТАП 4: Бутилирование

Хранить пиво при -1°C в течение 5 дней, удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до **.2,8 об. CO2**. Пиво готово к розливу и употреблению. Наслаждайтесь! **Для карбонизации в бутылке добавьте в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2.

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

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.

Главный офис: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium

Адрес завода: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Тел.: + 32 (0) 87 662095; Факс: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com

Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB