



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Копчёный пшеничный эль

Рецепт пива



Рецепт пива ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	53% / 11.55 кг
Château Wheat Blanc	13% / 2.8 кг
Château Biscuit	28% / 6.15 кг
Château Black	3% / 0.65 кг
Château Wheat Smoked	3% / 0.65 кг
ХМЕЛЬ	
First Gold (8.0% AA)	74 г
Willamette (5.0% AA)	50 г
Hallertauer Mittelfrüh (3.5% AA)	24 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-04	70 г

Содержание
алкоголя
4.5%

Цвет 80
EBC

Горечь 40
IBU

Описание:

Пиво а-ля скотч верхового брожения с сухим финишем, жареным солодовым вкусом и выраженными дымными нотками. Ароматы выпечки восхитительно сочетаются с пикантной горчинкой эталонного качественного хмеля.

* Горечь зависит от содержания альфа-кислот в хмеле, условий кипячения и других параметров

Температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода:

рН	5.3	Пропорции смешивания	2.8 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 66°C.

Настаивать 75 минут при температуре 66°C и провести **йодную пробу**.

Нагреть до 78°C по 1°C/мин.

Настаивать 2 минуты при температуре 78°C и сделать финальную стадию затирания солода (**мэш-аут**)

После того, как затор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 78°C

ЭТАП 2: Кипячение сусла:

Время: 60 минут.

Добавить в сусло весь хмель непосредственно перед кипячением.

Испарение	5.0%	Объём	100л	НП	12.0°P	Выход	80%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЭТАП 3: Ферментация и созревание:

Охладить сусло до 22°C и внести дрожжи.

Ферментировать при температуре 22°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 24°C. После завершения брожения (по достижению КП и устранению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи. Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 10 дней.

Аттенюация	73.3%	КП	3.2°P
------------	-------	----	-------

Этап 4: Холодное созревание и бутилирование:

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до **2.8 об. CO2**. Пиво готово к разливу и употреблению. Наслаждайтесь!

*Для дображивания в бутылке, добавить 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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439
Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB