



Бельгийское светлое пиво

Рецепт пива



ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	80% / 18.7 кг
Château Cara Blond®	20% / 4.7 кг

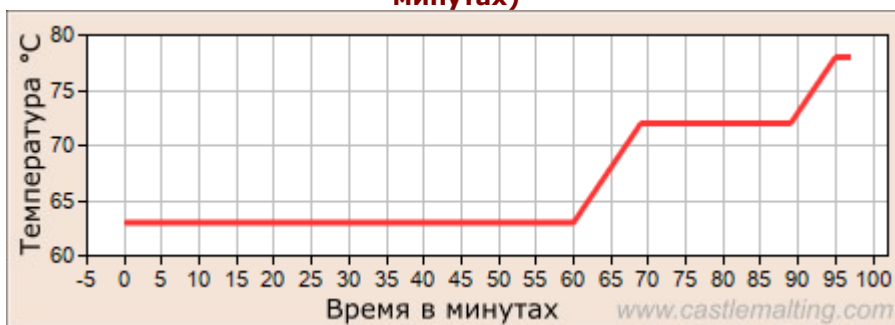
ХМЕЛЬ

Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 г
Hallertau Tradition (5.5% aa)	2.5 IBU / 90 г

ДРОЖЖИ

SafAle T-58	80 г
-------------	------

График - температура затирания (температура °C, время в минутах)



Содержание
алкоголя
6.5%

цвет 13
EBC

горечь 25
IBU

Описание

Плотное пиво с насыщенным вкусом, долгим послевкусием и, как правило, низкой карбонизацией. В отличие от большинства других сортов пива, бельгийское светлое пиво подается охлажденным всего до 6-10 °C.

Употребление

Бокал: тюльпан

Температура употребления: 6 - 10°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Контролировать температуру брожения и созревания.

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.

ЭТАП 1: Затирание солода

pH

5.3

Пропорции
смешивания

2.7 л/кг

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 60 мин при температуре 63°C.

Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.

Настаивать еще 20 минут при температуре 72°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.

Через 10 мин добавить хмель Magnum.

Через 55 мин добавить хмель H Tradition.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение

6.0%

Объем

100л

НП

15.0°P

Выход

85%

ЭТАП 3: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.

Ферментировать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°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

77%

КП

3.40°P

Этап 4: Холодное созревание и бутелирование Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.4 об. CO2. Пиво готово к разливу и употреблению. Наслаждайтесь! *Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

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: Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгия; Счёт : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB