



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское рубиновое ПИВО



Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	66% / 14.4 кг
Château Melano	21% / 4.7 кг
Château Munich	9% / 1.9 кг
Château Cara Gold®	4% / 0.9 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz (3.5% aa)	20 IBU / 220 г
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	5 IBU / 180 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	80 г

Содержание алкоголя 6.5%	Цвет 37 EBC	Горечь 25 IBU
--------------------------	-------------	---------------

Описание

Это бельгийское красное пиво отличается глубоким ярким цветом и восхитительным ароматом карамельного солода. Пиво обладает хорошо выраженным вкусом и приятными карамельными солодовыми нотками.

Употребление:

Бокал: кубок / потир

Температура употребления: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Добавить 500 г сахара Cassonade за 10 минут до конца кипячения и провести реферментацию в бутылке с SafAle BE-256 чтобы сделать пиво более сложным, насыщенным.

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.

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



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 50 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 Saaz.

Через 50 мин добавить 230 г хмель Hallertau Mittelfruh.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	14°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 21°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 7 дней.

Аттенюация	83%	КП	2.35°P
------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и бутелирование Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и

карбонизировать до 2.6 об. CO₂. Пиво готово к разливу и употреблению. Наслаждайтесь! *Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

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