



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Светлое ржаное пиво



## Рецепт пива

### ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	70% / 18.8 кг
Château Wheat Blanc	10% / 2.7 кг
Château Rye	20% / 5.4 кг
ХМЕЛЬ*	
Perle (8.0% aa)	12.5 IBU / 50 г
Cascade (6.0% aa)	8.8 IBU / 50 г
Amarillo (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 г
Saaz (3.5% aa)	1.3 IBU / 50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	70 г

Содержание алкоголя 8.5%	цвет 11 EBC	горечь 25 EBU
--------------------------------	----------------	------------------

### Описание

Пиво характерное своим исключительным цветом от бледно-желтого до золотистого, с плотной белой пеной. Горечь, как правило, умеренная, что позволяет пряным и кисловатым чертам ржи проявиться.

### Употребление

Бокал: тюльпан

Температура употребления: 4 - 8°C

### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Экспериментировать с процентным содержанием ржи в зерновом наборе, но не более 30%. Это позволит придать пиву уникальный пряный яркий аромат.

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

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

рН	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.  
 Настаивать 50 мин при температуре 63°C.  
 Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.  
 Настаивать 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: 75 минут.  
 Через 15 мин добавить хмеля Perle and Cascade.  
 Через 60 мин добавить хмель Saaz.  
 Через 70 мин добавить хмель Amarillo.  
 Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объём	100л	НП	17.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

### 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 25°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	86%	КП	2.45°P
------------	-----	----	--------

### Этап 4: Холодное созревание и бутелирование

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 об. CO<sub>2</sub>.

Пиво готово к разливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

\*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

---

Главный офис: Chemin du Couloury 1, 4800 Verviers, 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