



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Світле гречане пиво



Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1 гл

| Солод | |
|------------------------|----------------|
| Château Pilsen 2RS | 50% / 11.1 кг |
| Château Buckwheat | 35% / 7.8 кг |
| Château Diastatic Malt | 15% / 3.3 кг |
| Хміль | |
| Magnum (12.0% aa) | 15 IBU / 50 г |
| Perle (8.0% aa) | 3.8 IBU / 50 г |
| Polaris (20.0% aa) | 6.3 IBU / 30 г |
| Дріжджі | |
| SafAle BE-256 | 60 г |

| | | |
|-------------------|--------------|----------------|
| Вміст алкоголю 6% | Колір 12 EBC | Гіркота 25 IBU |
|-------------------|--------------|----------------|

Опис:

Світле пиво з вишуканим ароматом, ідеально підходить для людей, чутливих до глютену, що міститься в ячмені та пшениці.

Споживання:

Температура споживання: 4 - 6°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Це пиво містить зовсім невелику кількість глютену, але воно не є безглютеновим.

Враховувати при варці низьку діастатичну силу та вихід екстрактів гречки.

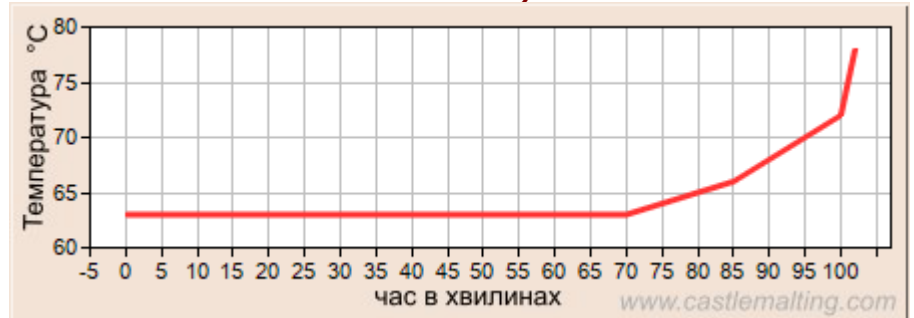
Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.

За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою: info@castlemalting.com

Пивоваріння – це експеримент! Зваріть пиво за власним рецептом!

Надішліть нам свій рецепт, і ми будемо раді опублікувати його на нашому веб-сайті.

Графік - температура затирання (температура °C, час в хвилинах)



ЕТАП 1: Затирання суслу:

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

| | | | |
|----|-----|----------------------|----------|
| pH | 5.3 | Пропорції змішування | 3.2 л/кг |
|----|-----|----------------------|----------|

Затерти солод при температурі 63°C.

Витримати 70 хвилин при температурі 63°C.

Підігріти до 66°C по 1°C/хв. Витримати 15 хвилин при температурі 66°C

Підігріти до 72°C по 1°C/хв. Витримати 15 хвилин при температурі 72°C і провести **йодну пробу**.

Підігріти до 78°C по 1°C/хв. Витримати 2 хвилини при температурі 78°C зробити фінальну стадію затирання солоду (**меш-аут**)

Відокремити сусло від пивної дробини і промити водою для пивоваріння при 78°C

ЕТАП 2: Кип'ятіння суслу:

Кип'ятити 7 5хв.

Через 15 хв додати хміль Magnum.

Через 55 хв додати хмелі Perle і Polaris.

Використати вірпул щоб видалити осад

| | | | | | | | |
|---------------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|
| Випаровування | 7.5% | Об'єм | 100L | НП | 13.5°P | Вихід | 85% |
|---------------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання: Охолодити сусло до 16°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 16°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 20°C. Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів – біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

| | | | |
|-----------|-----|----|--------|
| Затухання | 80% | КП | 2.65°P |
|-----------|-----|----|--------|

Етап 4: Холодне дозрівання та бутильовання (розлив):

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.8 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся! *Для доброджування пива в пляшці

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія
Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439
CVC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB