



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Фруктовое пиво



содержание
алкоголя
5.5%

цвет 32
EBC

горечь 22
IBU

Описание

Гармоничное сочетание фруктов и пива. Фрукты придают дополнительную сложность пиву, но не настолько ощутимы, чтобы нарушить баланс итогового представления вкуса

Употребление

Бокал: тюльпан

Температура употребления: 4 - 6°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Чтобы сделать пиво еще более сложным, смешать несколько видов концентрированного сока перед добавлением в ферментатор.

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.

Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)



СОЛОД

Château Pilsen 2RS

70% / 13.6 кг

Château Melano

25% / 4.9 кг

Château Cara Gold®

5% / 1.0 кг



ХМЕЛЬ

El Dorado (15.0% aa)

85 г



ДРОЖЖИ

SafAle T-58

65 г



Fruit Concentrate Juice*

Клубника, Малина, Вишня, Черника

5 л

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



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 62°C.

Настаивать 60 мин при температуре 62°C.

Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.

Настаивать еще 15 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)

Отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 60 минут.

Через 10 мин добавить 50 грамм хмеля El Dorado (18.7IBU)

Через 50 мин добавить 35 г хмеля El Dorado (3.3 IBU).

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	12.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЭТАП 3: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 15°C и внести дрожжи.

Ферментировать при температуре 15°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°C. Когда температура достигнет 20°C добавить фруктовый сок.

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	80%	КП	2.50°P
------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и бутилирование

Выдерживать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.5 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: Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгия; Счёт : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB