



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Тройное светлое пиво



Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	80% / 24.0 кг
Château Cara Blond®	10% / 3.0 кг
Château Cara Clair®	5% / 1.5 кг
Château Wheat Blanc	5% / 1.5 кг
ХМЕЛЬ	
Polaris (20.0% aa)	20.8 IBU / 35 г
Perle (8.0% aa)	3.2 IBU / 80 г
Cascade (6.0% aa)	3.2 IBU / 100 г
Mosaic (12.0% aa)	4.8 IBU / 80 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	70 г
САХАР	
Сахар белый карамельный	0.5 кг

содержание алкоголя 9%	цвет 15 EBC	горечь 32 IBU
------------------------------	----------------	------------------

Описание

Крепкое светлое пиво, слегка золотистого цвета. Имеет солодовый аромат, сливочное послевкусие и нежно-сладкий вкус с мягкой и умеренной горечью.

Очень сбалансированное и сложное пиво.

Раскрывает и цитрусовый аромат и аромат красной смородины, а также солодовый и цветочный ароматы с долгим, сухим и приятно горьким послевкусием.

Употребление

Температура употребления: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Для дображивания в бутылке использовать SafAle SafAle F-2 чтобы карбонизировать пиво и сделать его более сложным

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	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 62°C.

Настаивать 45 мин при температуре 62°C.

Нагреть до 72°C по 0.5 °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)

После того, как затвор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и разбавить водой для пивоварения 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 75 минут.

Через 15 мин добавить хмель Polaris.

Через 70 мин добавить хмеля Perle, Cascade, Mosaic и сахар белый карамельный Candy Sugar.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объем	100л	НП	18.5°P	Выход	80%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЭТАП 3: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 22°C и внести дрожжи.

Ферментировать при температуре 22°C 2 дня, затем повысить температуру до 25°C.

После завершения ферментации (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	88%	КП	2.2°P
------------	-----	----	-------

Этап 4: Холодное созревание и бутилирование

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 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