



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое пиво с характером - 1



## Рецепт пива

### ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	38% / 9.1 кг
Château Pale Ale	38% / 9.1 кг
Château Melano Light	20% / 4.8 кг
Château Cara Blond	4% / 1.0 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz (3.5% aa)	21.5 IBU / 220 г
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	2.5 IBU / 90 г
Cascade (6.0% aa)	1.0 IBU / 30 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	80 г

Содержание алкоголя 7%	цвет 27 EBC	горечь 25 IBU
------------------------	-------------	---------------

#### Описание

Светлое пиво с обильным солодовым вкусом и невероятными ароматами, которые очаруют вас.

#### Употребление

Бокал: тюльпан

Температура употребления: 4 - 8°C

#### BREWER`S TIP

You can explore the yeast potential in this recipe. As, POF+, this yeast can produce clove-like aromas. So, you can play with the Ester/4-VG ratio.

**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 40 мин при температуре 63°C.

Нагреть до 68°C по 1 °C/мин.

Настаивать 20 минут при температуре 68°C

Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.

Настаивать 10 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 промыть водой для пивоварения при 78°C

#### ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 75 минут.

Через 15 мин добавить хмель Saaz.

Через 65 мин добавить хмель H Mitterlfruh..

Через 70 мин добавить хмель Cascade.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объём	100л	НП	15.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

**ЭТАП 3: Ферментация и созревание** Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи. Ферментировать при температуре 18°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 22°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.

Аттенуация	82%	КП	2.80°P
------------	-----	----	--------

#### **Этап 4: Холодное созревание и бутелирование**

Выдержать пиво при температуре 0°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