



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое пиво "Запретный плод"



Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	60% / 13.3 кг
Château Melano	25% / 5.5 кг
Château Munich	10% / 2.2 кг
Château Cara Gold®	5% / 1.1 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	23.5 IBU / 80 g
Hersbrucker (Hallertauer)	1.5 IBU / 80 g
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	65 g

Содержание алкоголя 6.5%	цвет 40 EBC	цвет 25 IBU
--------------------------	-------------	-------------

Описание

Пиво в бельгийском стиле; богатое и очень ароматное с неотразимым вкусом. Отличный баланс солодовых и дрожжевых вкусов, сопровождается пряным, травяным ароматом хмеля.

Употребление

Температура употребления: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Внимательно контролировать температуру брожения. Экспериментировать с температурой, чтобы изменить ароматы, создаваемые этим штаммом дрожжей.

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

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 L/kg
----	-----	-----------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.
 Настаивать 50 мин при температуре 63°C.
 Нагреть до 72°C по 0.5 °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: 60 минут.
 Через 10 мин добавить хмель Magnum
 Через 55 мин добавить хмель H Hersbrucker.
 Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	14.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЭТАП 3: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 20°C и внести дрожжи.
 Ферментировать при температуре 20°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 24°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 7 дней.

Аттенюация	83%	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. CO2.
 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