



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Бельгийское крепкое светлое пиво



## Рецепт пива

### ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	58% / 18 кг
Château Pale Ale	30% / 9.3 кг
Château Melano Light	10% / 3.1 кг
Château Cara Clair	2% / 0.6 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	25.8 IBU / 80 г
Hallertauer Hersbrucker (3.5% aa)	2.2 IBU / 100 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	80 г

Содержание алкоголя 9.0%	цвет 22 EBC	горечь 28 IBU
--------------------------	-------------	---------------

### Описание

Крепкое, медленно пьющееся пиво с приятным вкусом, изысканным ароматом и восхитительным послевкусием.

### Употребление

Бокал: Кубок / Потир

Температура употребления: 4 - 8°C

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



### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Ферментировать пиво в бутылке, чтобы сохранить его свежесть и придать дополнительную сложность.

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.

### ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 60 мин при температуре 63°C.

Нагреть до 67°C по 1 °C/мин.

Настаивать 15 минут при температуре 67°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 затор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 78°C

### ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: for 90 минут.

Через 30 мин добавить хмель Magnum.

Через 80 мин добавить хмель H Hersbrucker.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объем	100л	НП	18.5°P	Выход	80%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

**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 достижение 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 4°C и настаивать 10 дней.

Аттенюация	84%	КП	3.00°P
------------	-----	----	--------

### Этап 4: Холодное созревание и бутелирование

Выдержать пиво при температуре -1°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

---

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: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB