



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое пиво «с характером» - 1



Начальная плотность: 16-17^oPlato

Содержание алкоголя: 8%

Цвет: 8 - 12 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика

Оригинальное светлое пиво, отличающееся ярко выраженным хмелевым характером и изысканным ароматом, которое Вас покори́т.



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	27 - 30 кг
Château Pale Ale	1,5 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Hallertauer Mittelfruh	50 г
Cascade	10 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	80 г

Температура затирания



Этап 1: Зати́рание

Затереть солод в 75 литрах воды (58^oC)
Настаивать при температуре 63^oC в течение 80 минут
Настаивать 15 минут при температуре 68^oC

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 76^oC

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час
Через 15 минут после начала кипения добавить Saaz;
Через 55 минут добавить Hallertauer Mittelfruh;
Удалить осадок

Этап 4: Ферментация при 25-28^oC

Этап 5: Лагеризация Выдержать 2 дня при температуре 12^oC, затем 2 две недели при 0-1^oC

*В процессе лагеризации добавить 10 г/гл хмеля Cascade в перфорированном пакете в течение 1 недели

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. Мы не гарантируем успешный результат, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством ингредиентов и техническими условиями пивоварни.

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.

Главный офис: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, 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