Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пряное светлое пиво

Начальная плотность: 18-20°Plato

Содержание алкоголя: 8-9%

Цвет: 14- 16 EBC

Горечь: 25 IBU

Характеристика
Оригинальное пиво умеренной крепости с изысканным комплексным вкусом, присущим бельгийскому пиву, слегка сладковатое, с сухим финалом. Цвет - янтарно-золотистый, белая шапка пены. Пиво дарит надолго сохраняющееся послевкусие. Различаются ароматы корицы, клевера, дрожжей и еле уловимый - сладкого солода. Пьется легко и создает ощущение свежести благодаря среднему уровню карбонизации.

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.

Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	25 кг
Château Biscuit	5 кг
ХМЕЛЬ	
Goldings	100 г
Palisade	50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	50-80 г
SafAle F-2 (Второе брожение)	2,5-5 г
СПЕЦИИ	
Корица (молотая)	26 г
Гвоздика	1 г

Температура затирания

Этап 1: Затирание
Затереть солод в 70 литрах воды при температуре 60°C, затем постеменно увеличить температуру до 63°C
Настаивать при температуре 63°C в течение 50 минут
Нагреть затор до 73°C и настаивать 10 минут
Нагреть затор до 78°C и настаивать 2 минут

Этап 2: Фильтрация
Промыть затор 40 литрами воды (78°C)

Этап 3: Кипячение
Продолжительность: 1 час 30 минут;
Объем сусла уменьшается на 8-10%
Через 15 минут добавить половину требуемого количества хмеля
За 10 минут до окончания процесса кипения добавить оставшийся хмель, сахар, если необходимо, и специи
Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение до 24 °C

Этап 5: Ферментация при 24-25°C в течение 7 дней

Этап 6: Выдержка минимум 2 недели при температуре 0 - 4 °C