



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Пиво типа Лефф Блонд



## Рецепт пива

### ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

| СОЛОД              |        |
|--------------------|--------|
| Château Pilsen 2RS | 26 кг  |
| Château Pale Ale   | 1.5 кг |
| ХМЕЛЬ              |        |
| Saaz               | 100 г  |
| Tradition          | 50 г   |
| ДРОЖЖИ             |        |
| SafAle T-58        | 65 г   |
| СПЕЦИИ             |        |
| Coriander          | 100 г  |

**Начальная плотность:** 13.5°Plato

**Содержание алкоголя:** 6.5%

**Цвет:** 8-12 EBC

**Горечь:** 25 - 30 IBU

### Характеристика

Лефф Блонд - это светлое аббатское пиво с легкой горчинкой. Бренд Лефф принадлежит InBev Belgium - европейскому подразделению глобального пивоваренного гиганта Anheuser-Busch InBev.

Совет эксперта: "Первое, что привлекает в этом пиве - его изумительный золотистый цвет, отражающий свет. Этот уникальный цвет создается благодаря сочетанию светлого солода, воды, хмеля и дрожжей. Это светлое верхнебродильное пиво подкупит Вас своим богатым, мягким фруктовым ароматом, и в то же время оставит удивительно крепкое послевкусие."



### Температура затирания



### Этап 1: Затирание

Затереть солод при 63°C, настаивать 80 минут  
Нагреть затор до температуры 68°C, настаивать 15 минут  
Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75-78°C

### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час  
Объем суслу уменьшается на 6 - 10%  
Через 10 минут добавить Saaz;  
Через 55 минут добавить Tradition и 100 г кориандра;  
Удалить осадок

### Этап 4: Ферментация

Начать при 25°C, повысить температуру до 28°C, постепенно снизить содержание диацетила в течение 24 часов до удаления остатков дрожжей

### Этап 5: Лагеризация

2 дня при температуре 12°C и 2 недели при температуре 0-1°C

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](mailto: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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB