



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское мартовское пиво



Начальная плотность: 19 - 20^oPlato

Содержание алкоголя: 8,5 - 9%

Цвет: 55 - 65 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика

Первое пиво нового года, которое варят с добавлением свежего хмеля и солода из ячменя нового урожая. Это мягкое пиво с фруктовым (чаще всего, банановым) привкусом и легкими нотами поджаренного карамельного солода. Обладает элегантной, прекрасно сбалансированной горечью.



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	12 кг
Château Cara Ruby®	10 кг
Château Biscuit®	2 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	25 г
Magnum	50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-33	50 - 80 г
SafAle F-2 (повторное брожение)	4 г

Температура затирания



Этап 1: Затириание

Затереть солод в 80 литрах воды (45°C)

Настаивать при 63°C 60 минут

Настаивать при 72°C 15 минут

Настаивать при 78°C 2 минуты

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор 40 литрами воды (75°C)

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 2 часа 10 минут

Через 15 минут добавить Saaz

Через 105 минут добавить Magnum и сахар при необходимости

Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 20 - 25°C (7 дней)

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