



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## Пиво «Aramis»



Начальная плотность: 14<sup>o</sup>Plato

Содержание алкоголя: 6 - 7%

### Характеристика

Благодаря сочетанию солода Château Munich Light® и Château Abbey® это специальное пиво обладает характерной для вина насыщенной теплотой и уникальной свежестью пива. Хмель Aramis придает ему тонкий аромат с легкими пряными нотами.



## Рецепт пива

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

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	17 кг
Château Munich Light®	5 кг
Château Wheat Blanc	0.5 кг
Château Abbey®	1 кг
ХМЕЛЬ	
Aramis	110 г
Magnum	30 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256 (Abbey)	70 г

### Температура затирания



### Этап 1: Затириание

Выдержать при 63°C в течение 70 минут

Выдержать при 72°C в течение 15 минут

Выдержать при 78°C в течение 2 минут

### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75°C

### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 85 минут

Этап 4: Ферментация 1 день при 12°C, затем лагеризация при 2°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 Couloiry 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