



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Міцне світле пиво



Щільність: 16-17 ° PL

Вміст алкоголю: 9 %

Колір: 8 - 12 EBC

Гіркота: 25 - 30 IBU

Характеристика

Міцне пиво із приємним характером, вишуканим ароматом та чудовим смаком.

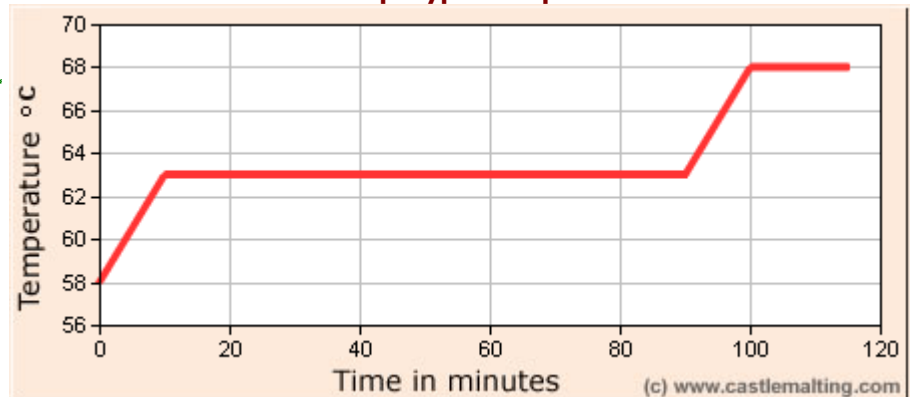


Beer recipe

ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	25 - 30 кг/гл
Château Pale Ale	1.5 кг/гл
ХМІЛЬ	
Saaz	100 г/гл
Hersbrucker (Hallertauer)	50 г/гл
ДРІЖДЖІ	
Safbrew T-58	70 г/гл

Температура затирання



Етап 1: Затирання

- Затерти солод в 75 літрах води (58°C)
- Нагріти затор до температури 63°C, настоювати 80 хвилин
- Нагріти затор до температури 68°C, настоювати 15 хвилин

Етап 2: Фільтрація

Промити затор водою, нагрітою до 76°C

Етап 3: Кип`ятіння

- Тривалість: 1 година
- Через 15 хвилин після почату кипіння додати хміль Saaz(Жатецький);
- Через 55 хвилин додати хміль Hallertauer Aroma;
- Видалити осад

Етап 4: Охолодження

Етап 5: Ферментація при 25-28°C

Етап 6: Лагеризація витримати 2 дні за температури 12°C, потім 2 тижні при 0-1°C

This recipe is provided by Castle Malting®. A successful result cannot be guaranteed. Some modifications may be required to meet the specific characteristics of ingredients and the specific technological conditions of brewery.

For further information and service please contact: info@castlemalting.com

Headquarter: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium
Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB