



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Ячмінне вино



**Щільність:** 1.080 - 1.120° PL

**Вміст алкоголю:** 8 - 12%

**Колір:** 24 - 48 EBC

**Гіркота:** 35 - 70 IBU

### Характеристика

Міцний ель верхового бродіння.  
Подається в спеціальному келиху,  
який дозволяє сконцентрувати його  
аромат. Прекрасно поєднується із  
десертами.



Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.

За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою: info@castlemalting.com

Пивоваріння – це експеримент! Зваріть пиво за власним рецептом!

Надішліть нам свій рецепт, і ми будемо раді опублікувати його на нашому веб-сайті.

## Рецепт пива

### ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	22.75 кг/гл
Château Melano	3.25 кг/гл
Château Cara Ruby®	1.6 кг/гл
Château Abbey®	4.9 кг/гл
ХМІЛЬ	
Nugget	125 г/гл
Tettnang	125 г/гл
ДРІЖДЖІ	
Safbrew S-33	80 г/гл

### Температура затирання



#### Етап 1: Затирання

Затерти солод в 75 літрах води при 63°C, настоювати 80 хвилин  
Настоювати при 78°C 2 хвилини

#### Етап 2: Фільтрація

Промити затор водою, нагрітою до 78°C

#### Етап 3: Кип`ятіння

Тривалість: 1 година 40 хвилин  
Обсяг сусла зменшується на 8 -10%  
Через 15 хвилин додати гіркий хміль  
Через 95 хвилин додати ароматний хміль  
В кінці кип`ятіння сусло повинно мати щільність 24° Pl.  
Для досягнення цієї щільності можна додати цукор.

**Етап 4: Освітлення** Перекачати сусло в гідроциклон (вірпул) на 5 хвилин, потім відстоювати сусло протягом 25 хвилин.

#### Етап 5: Охолодження (23°C)

**Етап 6: Ферментація** Додати сухі дріжджі в сусло, охолоджене до 23°C

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія  
Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія  
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB