



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское Пиво Сезон



Начальная плотность: 14°Pl

Содержание алкоголя: 6.5%

Цвет: 8 EBC

Горечь: 30 EBU

Характеристика

Как правило, это пиво называют «фермерским элем». Это освежающий светлый эль с сильной газированностью, яркими нотами фруктов и специй, который часто разливают в бутылки. Изначально это пиво варили в холодные месяцы года, когда у фермеров франкоязычной части Бельгии - Валлонии - было меньше работы на полях, для того, чтобы пить его в летние месяцы.



Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium

T: +32 (0) 87 66 20 95 info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	17 kg / hl
Château Cara Clair®	2 kg / hl
Château Wheat Blanc®	2 kg / hl
ХМЕЛЬ	
Magnum	50 g / hl
Aramis	50 g / hl
Mosaic	90 g / hl
Perle	20 g / hl
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-134	70 g

Температура затирания



Этап 1: Затирание

Нагреть затор до температуры 63°C, настаивать 45 минут
Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 15 минут
Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 85 минут;
Через 5 минут после начала кипячения добавить Magnum
Через 80 минут добавить Aramis, Mosaic и Perle

Этап 4: Ферментация при 25°C

Этап 5: Лагеризация 2 недели при температуре 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

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.