



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Крепкое Золотистое Пиво



Начальная плотность: 21°P

Содержание алкоголя: 9%

Цвет: 8 - 12 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика

Крепкое золотистое пиво со слегка горьким послевкусием, которое уступает место фруктовым ароматам и усиливается легкой пряной ноткой и приятной теплотой.



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / 100 Л

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	25 кг
Château Pale Ale	1 кг
Château Wheat Blanc®	1 кг
Château Cara Blond®	0.5 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Centennial	50 г
Mosaic	40 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE- 256 (Abbey)	60-70 г
СПЕЦИИ	
Кориандр	10 г
Гвоздика	5 г
Черный перец	5 г

Температура загирања



Этап 1: Затирање

Затереть солод при 63°C, настаивать 45 минут
Повысить температуру до 69°C, настаивать 15 минут

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 76°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час
Через 10 минут добавить хмель (Saaz)
Через 55 минут добавить хмель (Centennial и Mosaic), специи, 0.3 кг карамельного сахара
Сусло должно обладать плотностью 21°Plato
Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 24°C

Этап 6: Лагеризация: 2 дня при 12°C и 2 недели при 0-1°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.

