



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Крепкое светлое пиво



**Начальная плотность:** 16 - 17°Plato

**Содержание алкоголя:** 9%

**Цвет:** 8 - 12 EBC

**Горечь:** 25 - 30 IBU

### Характеристика

Крепкое пиво с приятным характером, изысканным ароматом и превосходным вкусом.



## Рецепт пива

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

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	30 - 32 кг
Château Pale Ale	1,5 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Hallertauer Hersbrucker	50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	70 г

### Температура затирания



### Этап 1: Затирание

Затереть солод в 75 литрах воды (58°C)  
Нагреть затор до температуры 63°C, настаивать 80 минут  
Нагреть затор до температуры 68°C, настаивать 15 минут

### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 76°C

### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час  
Через 15 минут после начала кипения добавить Saaz;  
Через 55 минут добавить Hallertauer Hersbrucker;  
Удалить осадок

### Этап 4: Охлаждение

**Этап 5: Ферментация** при 25-28 °C

### Этап 6: Лагеризация

Выдерживать 2 дня при температуре 12°C, затем 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](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