



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Красное бельгийское ПИВО



Начальная плотность: 13,5°Plato

Содержание алкоголя: 6,5%

Цвет: 60 EBC

Горечь: 22 - 27 IBU

Характеристика:

Сладковатое пиво с легким, прекрасно сбалансированным ароматом хмеля, приятным солодовым характером и, как правило, суховатым послевкусием.



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	13,8 кг
Château Melano	4,5 кг
Château Munich	1,8 кг
Château Cara Gold®	0,9 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Hallertauer Mittelfruh	50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256 (Abbey)	50 - 80 г
SafAle BE-256 (Abbey) Второе брожение	2,5 - 5 г

Температура затирания



Этап 1: Затириание

Затереть солод при 62 °C, настаивать 50 минут
Повысить температуру до 72°C, настаивать 20 минут
Повысить температуру до 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75-78°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час 30 минут
Объем суслу уменьшается на 6 - 10%
Через 15 минут добавить Saaz, через 80 минут добавить Hallertauer Mittelfruh и сахар при необходимости

*Вариант с сахаром: Сахар-сырец (0,5 кг/гл)

Этап 4: Ферментация

Начать при 20°C, повысить температуру до 22°C, постепенно снизить содержание диацетила в течение 24 часов до удаления остатков дрожжей.

Этап 5: Лагеризация

минимум 2 недели при температуре 4°C

NB! Это пиво не содержит искусственных красителей.
Цвет достигается только благодаря солоду!

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.

