



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское рождественское пиво



Начальная плотность: 19 - 20°Plato

Содержание алкоголя: 8,5 - 9%

Цвет: 55 - 65 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика

Бельгийское рождественское пиво с обильной пеной кремового цвета обладает пряным, чуть острым вкусом и приятным ароматом.



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	20 кг
Château Munich	10 кг
Château Crystal®	5 кг
Château Café Light®	5 кг
ХМЕЛЬ	
Admiral	75 г
Brewers Gold	75 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	50 - 80 г
SafAle T-58 (повторное брожение)	2.5 - 5 г

Температура затирания



Этап 1: Затирание

Залить солод 75 литрами воды (65°C)
Настаивать при температуре 65°C в течение 90 минут
Настаивать при температуре 73°C в течение 20 минут
Настаивать при температуре 79°C в течение 2 минут

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор 35 литрами воды (78°C)

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 2,5 часа
Через 15 минут добавить хмель Admiral
Через 105 минут добавить хмель Brewers Gold и сахар при необходимости
Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация

при 20 - 25°C (7 дней)

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

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.

