



# 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.

