



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Пряное светлое пиво



**Начальная плотность:** 18-20°Plato

**Содержание алкоголя:** 8-9%

**Цвет:** 14- 16 EBC

**Горечь:** 25 IBU

### Характеристика

Оригинальное пиво умеренной крепости с изысканным комплексным вкусом, присущим бельгийскому пиву, слегка сладковатое, с сухим финалом. Цвет - янтарно-золотистый, белая шапка пены. Пиво дарит надолго сохраняющееся послевкусие. Различаются ароматы корицы, клевера, дрожжей и еле уловимый - сладкого солода. Пьется легко и создает ощущение свежести благодаря среднему уровню карбонизации.



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

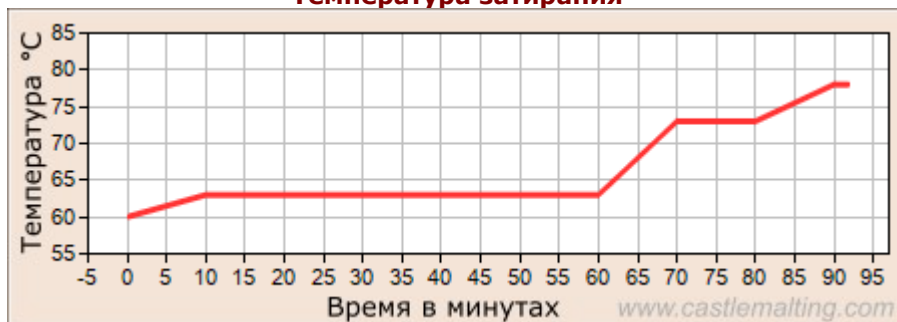
Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады

## Рецепт пива

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

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	25 кг
Château Biscuit	5 кг
ХМЕЛЬ	
Goldings	100 г
Palisade	50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	50-80 г
SafAle F-2 (Второе брожение)	2,5-5 г
СПЕЦИИ	
Корица (молотая)	26 г
Гвоздика	1 г

### Температура затирания



### Этап 1: Затирание

Затереть солод в 70 литрах воды при температуре 60°C, затем постепенно увеличить температуру до 63°C  
Настаивать при температуре 63°C в течение 50 минут  
Нагреть затор до 73°C и настаивать 10 минут  
Нагреть затор до 78°C и настаивать 2 минут

### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор 40 литрами воды (78°C)

### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час 30 минут;  
Объем суслу уменьшается на 8-10%  
Через 15 минут добавив половину требуемого количества хмеля  
За 10 минут до окончания процесса кипения добавить оставшийся хмель, сахар, если необходимо, и специи  
Удалить осадок

### Этап 4: Охлаждение до 24 °C

### Этап 5: Ферментация при 24-25°C в течение 7 дней

### Этап 6: Выдержка минимум 2 недели при температуре 0 - 4 °C

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия  
Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия  
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439  
Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB