



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пряное светлое пиво



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.



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	
Safbrew T-58	50-80 г
Safbrew F-2 (Второе брожение)	2,5-5 г
СПЕЦИИ	
Корица (молотая)	26,2 г
Гвоздика	1,05 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 сусла уменьшается на 8-10%
- Через 15 минут добавить половину требуемого количества хмеля
- За 10 минут до окончания процесса кипения добавить оставшийся хмель, сахар, если необходимо, и специи
- Удалить осадок

Этап 3: Охлаждение до 24 °C

Этап 4: Ферментация при 24-25°C в течение 7 дней

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

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

