



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Красное бельгийское пиво



**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.

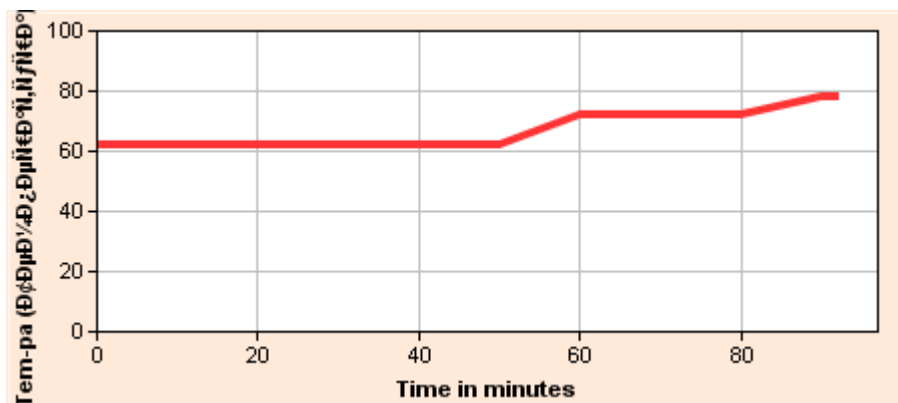


## Рецепт пива

### ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	10,8 кг
Château Melano	4,5 кг
Château Munich	1,8 кг
Château Cara Gold®	0,9 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Hallertauer Aroma	50 г
ДРОЖЖИ	
Safale US-05	50 - 80 г
Второе брожение	2,5 - 5 г

### Температура затириания



### Этап 1: Затириание

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

### Этап 2: Кипячение

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

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

### Этап 3: Ферментация

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

### Этап 4: Лагеризация

минимум 2 недели при температуре 4°С

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

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. 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 адресу: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

