



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское рождественское ПИВО



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



СОЛОД

Château Pilsen 2RS	20 кг
Château Munich	10 кг
Château Crystal®	5 кг
Château Café Light®	5 кг



ХМЕЛЬ

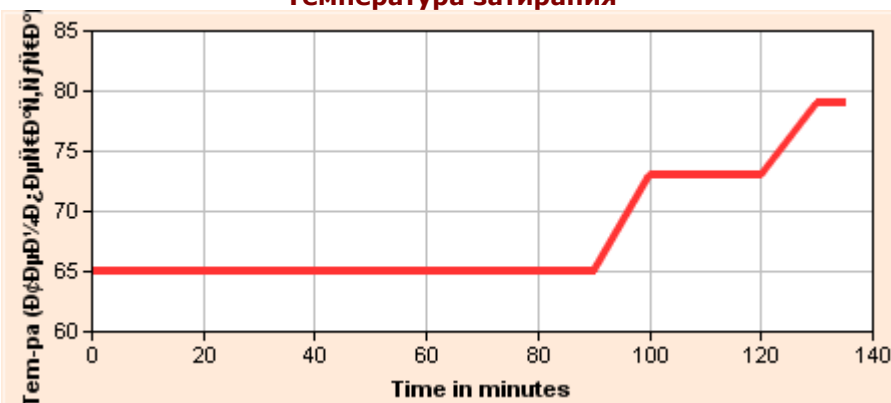
Admiral	75 г
Brewers Gold	75 г



ДРОЖЖИ

Safbrew S-33	50 - 80 г
Safbrew 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 90 минут
- Настаивать при температуре 73°C 20 минут
- Настаивать при температуре 79°C 2 минуты

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®. 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

Главный офис: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium

Адрес завода: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Тел.: +32 (0) 87 662095; Факс: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com

Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB