



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое пиво «с характером» - 2



Плотность: 16-17 ° Plato

Содержание алкоголя: 8 %

Цвет: 8 - 12 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика

Крепкое, пряное светлое пиво с ярко выраженным солодовым вкусом и согревающим эффектом.

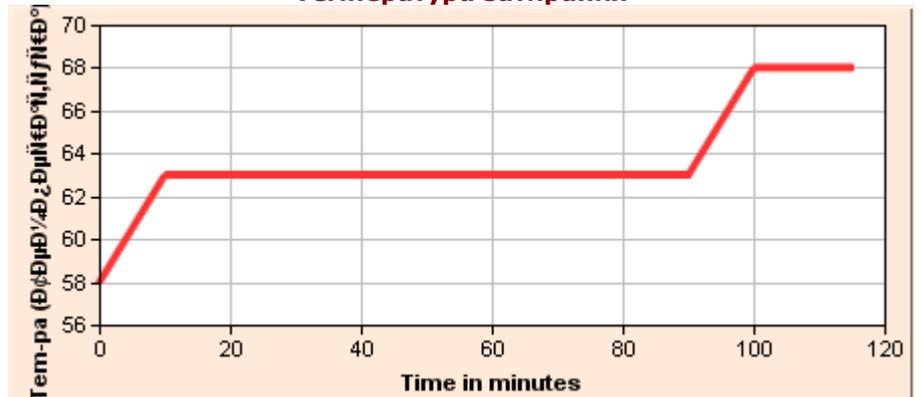


Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / гл

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	30 кг
ХМЕЛЬ	
Perle	100 г
Palisade	50 г
ДРОЖЖИ	
Safbrew T-58	
СПЕЦИИ	
Корица	10 г
Звездчатый анис	3 г

Температура затирания



Этап 1: Затирание

- Затереть солод в 75 литрах воды (58°C)
- Настаивать при температуре 63°C в течение 80 минут
- Настаивать при 68°C 15 минут

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 76°C

Этап 3: Кипячение

- Продолжительность: 1 час
- Через 10 минут после начала кипения добавить Perle
- Через 55 минут добавить Palisade
- Добавить 10 г/гл корицы и 3 г/гл звездчатого аниса
- Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация 28°C

Этап 4: Лагеризация выдержать 2 дня при температуре 12°C, затем 2 недели при 0-1°C

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