



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское янтарное пиво

Рецепт пива



Плотность: 14 - 16 ° Plato

Содержание алкоголя: 6 - 7%

Цвет: 10 - 15 EBC

Горечь: 18 - 22 IBU

Характеристика

Благодаря сочетанию мюнхенского и янтарного солода Шато Эбби, это специальное пиво обладает теплотой вина и свежестью пива.



ИНГРЕДИЕНТЫ / гл

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	15 кг
Château Munich Light®	7,5 кг
Château Abbey® или Château Cara Ruby®	2,5 кг

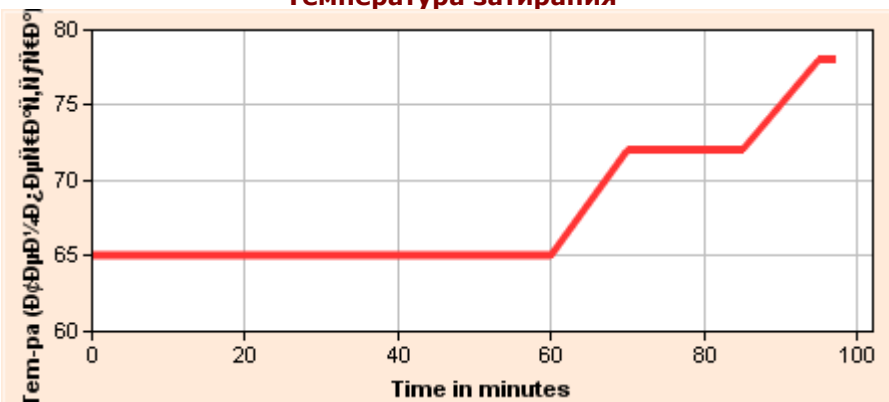
ХМЕЛЬ

Saaz	75 г
Hallertauer	25 г

ДРОЖЖИ

Safbrew S-33	50-80 г
--------------	---------

Температура затирания



Этап 1: Затириание

- Затереть солод при 65°C, настаивать 60 минут
- Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 15 минут
- Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Кипячение

- Продолжительность: 1 час 30 минут
- Объем сусла уменьшается на 8 - 10%
- Через 15 минут добавить половину хмеля, через 85 минут добавить остаток хмеля и сахар при необходимости

*Вариант со специями: Кориандр (1 г/гл) и райское семя (1,5 г/гл) или лакрица (0,5 г/гл)

**Вариант с сахаром: Белый карамельный сахар (0,5 кг/гл)

Этап 3: Ферментация

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

Этап 4: Лагеризация минимум 2 недели при температуре 4°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

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