



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Горькое пиво



**Плотность:** 10 ° Plato

**Содержание алкоголя:** 4.5-5%

**Цвет:** 60 EBC

**Горечь:** 38-40 IBU

### Характеристика

Насыщенное, бархатистое пиво, дарящее надолго сохраняющееся приятное послевкусие. Пиво горькое, но не сверх меры, благодаря совершенному балансу солода и изысканного хмелевого аромата. Освежающий и приносящий удовлетворение напиток.

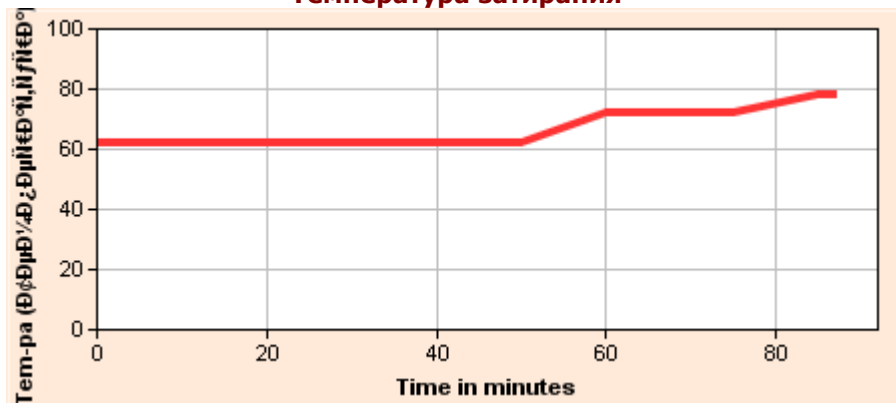


## Рецепт пива

### ИНГРЕДИЕНТЫ / гл

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	7.5 кг
Château Melano	3 кг
Château Cara Gold®	0.6 кг
Château Munich	1.2 кг
ХМЕЛЬ	
Hallertauer Tradition	126 г
Cascade	50 г
ДРОЖЖИ	
Safale S-04	50- 80 г
Второе брожение	2.5-5 г

### Температура затирания



#### Этап 1: Затирание

- Затереть солод при 62°C, настаивать 50 минут
- Повысить температуру до 72°C, настаивать 15 минут
- Повысить температуру до 78°C, настаивать 2 минуты

#### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

#### Этап 3: Кипячение

- Продолжительность: 1 час 30 минут
- Объем сусла уменьшается на 6 - 10%
- Через 15 минут после начала кипения добавить Hallertauer Tradition
- Через 80 минут добавить Cascade
- Удалить осадок

#### Этап 4: Охлаждение до 18°C

#### Этап 5: Ферментация при 20-21°C

#### Этап 6: Лагеризация минимум 2 недели

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)

