



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Легкое пиво "Запретный плод"

## Рецепт пива



**Плотность:** 13.5 ° Plato

**Содержание алкоголя:** 6.5%

**Цвет:** 60 EBC

**Горечь:** 22-27 IBU

### Характеристика

Ароматное неотразимое пиво в бельгийском стиле с насыщенным вкусом. Прекрасный баланс вкуса и пряного травяного аромата.



### ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	10.8 кг
Château Melano	4.5 кг
Château Cara Gold®	0.9 кг
Château Munich	1.8 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Hallertauer Aroma	50 г
ДРОЖЖИ	
Safale US-05	50 - 80 г
Safale US-05 (second fermentation)	2.5-5 г



### Этап 1: Затирание

- Затереть солод при 62°C, настаивать 50 минут
- Повысить температуру до 72°C, настаивать 20 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 кипячения добавить Saaz,
- Через 80 минут добавить хмель Hallertauer Aroma и сахар при необходимости

### Этап 3: Охлаждение до 22-24°C

### Этап 4: Ферментация при 25-26°C (7 дней)

### Этап 5: Лагеризация: в течение минимум 2 недель

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)