



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Рубиновое бельгийское пиво

Рецепт пива



ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	13,8 кг
Château Melano 80 EBC	4,5 кг
Château Munich 25 EBC	1,8 кг
Château Cara Gold®	0,9 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Hallertauer Aroma	50 г
ДРОЖЖИ	
Safbrew Abbaye	80 г
Второе брожение (Safbrew Abbaye)	2,5 - 5 г
СПЕЦИИ	
Гибискус при необходимости	

Плотность: 13,5 ° Plato

Содержание алкоголя: 6,5%

Цвет: 60 EBC

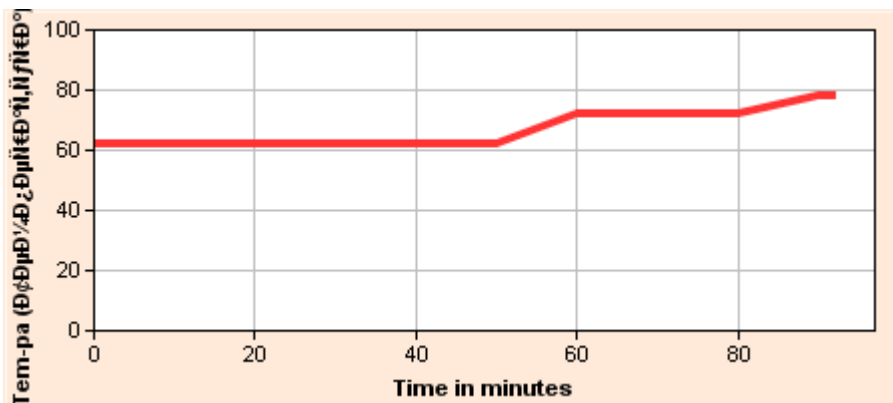
Горечь: 22 - 27 IBU

Характеристика:

Плотное ароматное полутемное пиво красного цвета с глубоким и богатым вкусом, в котором присутствуют едва заметные нотки карамельного солода.



Температура затирания



Этап 1: Затирание

- Затереть солод при 62 °С, настаивать 50 минут
- Повысить температуру до 72°С, настаивать 20 минут
- Повысить температуру до 78°С, настаивать 2 минуты

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 78°С

Этап 3: Кипячение

- Продолжительность: 1 час 30 минут
- Объем сусла уменьшается на 6 - 10%
- Через 15 минут добавить Saaz, через 80 минут добавить Hallertauer Aroma и, при необходимости, сахар и гибискус
- Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение до 23-24°С

Этап 3: Ферментация при 25-26°С (6-7 дней)

Этап 4: Лагеризация

минимум 2 недели при температуре 2°С

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

