



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Янтарное пиво



Плотность: 24 ° Plato

Содержание алкоголя: 11%

Цвет: 50 EBC

Горечь: 22 - 27 IBU

Характеристика

Amber Beer is a medium-bodied deep bright amber brew with roasted malt flavors and a very subtle hop impression. It is mildly sweet, but the bitterness remains throughout and emerges delicately at the end. Its strength, while potent, is not overwhelming.

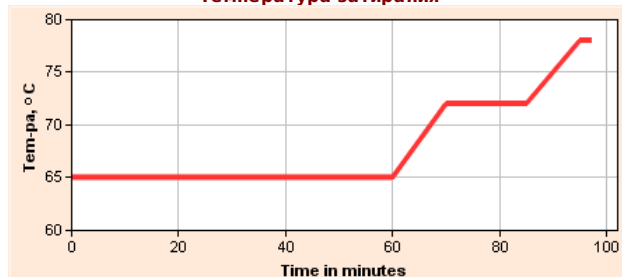


Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	29 кг
Château Melano	5.2 kg
Château Cara Gold®	1 кг
Château Munich	2 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

Этап 3: Ферментация

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

*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 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