



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## Светлое пиво «с характером» - 1



**Плотность:** 16-17 ° Plato

**Содержание алкоголя:** 8 %

**Цвет:** 8 - 12 EBC

**Горечь:** 25 - 30 IBU

### Характеристика

Оригинальное светлое пиво, отличающееся ярко выраженным хмелевым характером и изысканным ароматом, которое Вас покори́т.

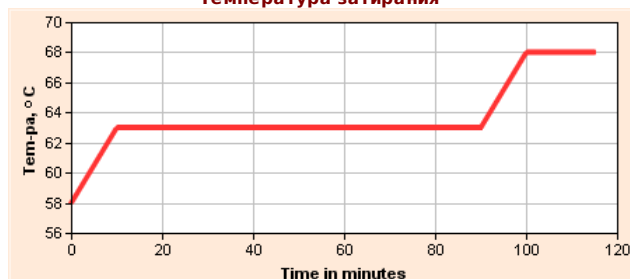


## Рецепт пива

### ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	27 - 30 кг
Château Pale Ale	1,5 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Hallertauer Aroma	50 г
Cascade	10 г
ДРОЖЖИ	
Safbrew T-58	

### Температура затирания



### Этап 1: Зати́рание

- Затереть солод в 75 литрах воды (58°C)
- Настаивать при температуре 63°C в течение 80 минут
- Настаивать при 68°C 15 минут

### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 76°C

### Этап 3: Кипячение

- Продолжительность: 1 час
- Через 15 минут после начала кипения добавить Saaz;
- Через 55 минут добавить Hallertauer Aroma;
- Удалить осадок

### Этап 3: Ферментация при 25-28°C

**Этап 4: Лагеризация:** Выдержать 2 дня при температуре 12°C, затем 2 две недели при 0-1°C

\*В процессе лагеризации добавить 10 г/г хмеля Cascade в перфорированном пакете в течение 1 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)

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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB