



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## Бельгийское мартовское пиво



**Плотность:** 19 - 20° Plato

**Содержание алкоголя:** 8,5 - 9 %

**Цвет:** 55 - 65 EBC

**Горечь:** 25 - 30 IBU

### Характеристика

Первое пиво нового года, которое варят с добавлением свежего хмеля и солода из ячменя нового урожая. Это мягкое пиво с фруктовым (чаще всего, банановым) привкусом и легкими нотами поджаренного карамельного солода. Обладает элегантной, прекрасно сбалансированной горечью.



## Рецепт пива

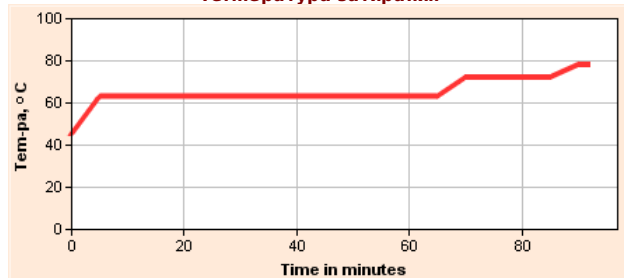
### ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	12 кг
Château Cara Ruby®	10 кг
Château Biscuit®	2 кг

ХМЕЛЬ	
Saaz	25 г
Magnum	50 г

ДРОЖЖИ	
Saflager S-189	50 - 80 г
Safbrew F-2 (повторное брожение)	4 г

### Температура затириания



### Этап 1: Затириание

- Затереть солод в 80 литрах воды (45°C)
- Настаивать при 63°C 60 минут
- Настаивать при 72°C 15 минут
- Настаивать при 78°C 2 минуты

### Этап 2: Фильтрация

- Промыть затор 40 литрами воды (75°C)

### Этап 3: Кипячение

- Продолжительность: 2 часа 10 минут
- Через 15 минут добавить Saaz
- Через 105 минут добавить Magnum и сахар при необходимости
- Удалить осадок

### Этап 4: Охлаждение

### Этап 5: Ферментация при 20 - 25°C (7 дней)

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