



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## Бельгийское тройное пиво (Трипель)



**Плотность:** 18-20 ° Plato

**Содержание алкоголя:** 8 - 9%

**Цвет:** 10 - 12 EBC

**Горечь:** 25 - 30 IBU

### Характеристика

Прозрачное, свежее и сухое пиво с небольшой или средней горечью и сладким солодовым привкусом. Ощущаются легкие фруктовые ноты от эфирных масел хмеля.



## Рецепт пива

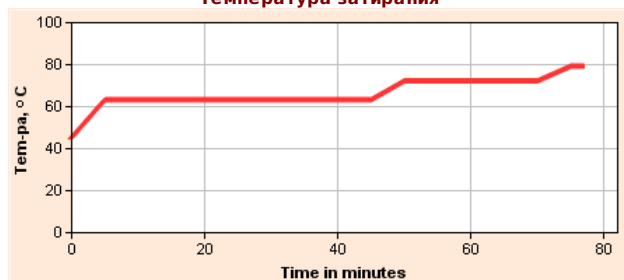
### ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	35 - 37 кг

ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Hallertauer Aroma	50 г

ДРОЖЖИ	
Safbrew T-58	50 - 80 г
Safbrew T-58 (повторное брожение)	2,5 - 5 г

### Температура затириания



### Этап 1: Затириание

- Затереть солод в 75 литрах воды (45°C)
- Настаивать при 63°C 50 минут
- Настаивать при 72°C 20 минут
- Настаивать при 79°C 2 минуты

### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор 30 литрами воды (78°C)

### Этап 3: Кипячение

- Продолжительность: 2 часа
- Объем сусла уменьшается на 8 - 10%
- Через 15 минут добавить Saaz
- Через 105 минут добавить Hallertauer Aroma и сахар при необходимости
- Удалить осадок

### Этап 3: Ферментация при 25-28°C

### Этап 4: Охлаждение

### Этап 5: Ферментация при 24°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