



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Фруктовое пиво



Плотность: 13.5 ° Plato

Содержание алкоголя: 5.5%

Цвет: 50 EBC

Горечь: 22-27 IBU

Характеристика

Гармоничное сочетание пива с фруктами. Фрукты делают пиво более комплексным. В то же время фруктовый характер поддерживает, а не нарушает баланс базового вкуса пива.



Рецепт пива

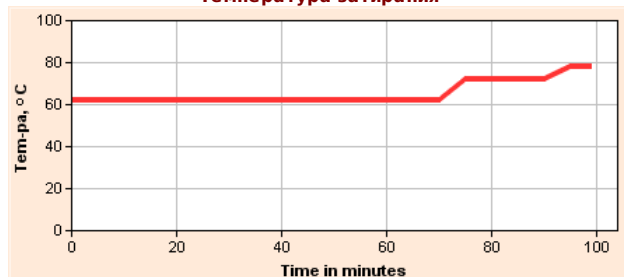
ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	9.8 кг
Château Melano	3.8 кг
Château Cara Gold®	0.7 кг

ХМЕЛЬ	
Liberty	100 г
Perle	50 г

ДРОЖЖИ	
Safbrew T-58	65 г

Температура затирания



Этап 1: Затириание

- Затереть солод при 62°C, настаивать 70 минут
- Повысить температуру до 72°C, настаивать 15 минут
- Повысить температуру до 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

Этап 3: Кипячение

- Продолжительность: 1 час 30 минут при температуре 100°C
- Объем суслу уменьшается на 6 - 10%
- Через 15 минут после начала кипячения добавить Liberty,
- Через 80 минут добавить хмель Perle
- Удалить осадок

Этап 3: Охлаждение 24°C

Этап 4: Ферментация при 26-27°C (7 дней)

Этап 5: Лагеризация в течение минимум 2 недель

В пиво следует добавить фруктовый сок, например, смесь земляники или клубники с малиной, вишней, ягодами бузины и черники или голубики.

Сок должен быть стерильным. Добавляется сок в начале брожения или в процессе розлива. Пиво не должно бродить повторно, и его следует пропастеризовать для избежания каких-либо проблем.

При использовании фруктового концентрата следует добавить 40 мл концентрата на литр пива, если концентрат добавляют в процессе перекачки.

При добавлении на этапе брожения следует использовать +/- 60 мл концентрата на литр сусла

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