



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пиво типа Лефф Блонд - 2



Плотность: 13.5 ° Plato

Содержание алкоголя: 6%

Цвет: 8-12 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика

Пиво Лефф Блонд с гречихой - плотное мягкое, изысканное пиво золотистого цвета, которое очень легко пьется. Пиво густое и сухое, с неуловимым, но очень приятным ароматом. Подается как аперитив в чашеобразном бокале, что позволяет насладиться его ароматом и благодаря чему образуется совершенная шапка пены. Пьется медленно, чтобы насладиться загадочностью напитка.

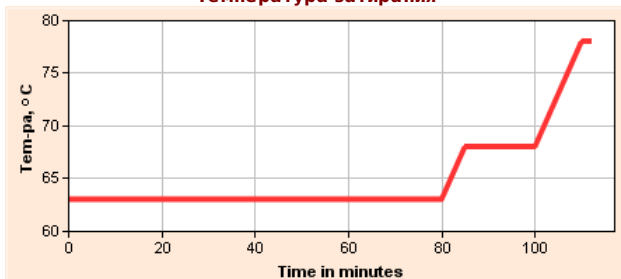


Рецепт пива

Ингредиенты / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	20 кг
Chateau Buckweat	5 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Hallertauer Aroma	50 г
ДРОЖЖИ	
Safbrew T-58	65 г

Температура затирания



Этап 1: Затирание

- Затереть солод при 63°C, настаивать 80 минут
- Нагреть затор до температуры 68°C, настаивать 15 минут
- Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Кипячение

- Продолжительность: 1 час
- Через 10 минут добавить Saaz;
- Через 50 минут добавить Hallertauer Aroma;
- Удалить осадок

Этап 3: Охлаждение

Этап 4: Ферментация 25 - 28°C

Этап 5: Лагеризация: 2 дня при температуре 12 °C и 2 недели при 0 - 1°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