



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## Ячменное вино



**Плотность:** 1080-1120° Plato

**Содержание алкоголя:** 8 - 12%

**Цвет:** 24 - 48 EBC

**Горечь:** 35 - 70 IBU

### Характеристика

Крепкий эль верхового брожения. Подается в специальном бокале, который позволяет сконцентрировать его аромат. Прекрасно сочетается с десертами.

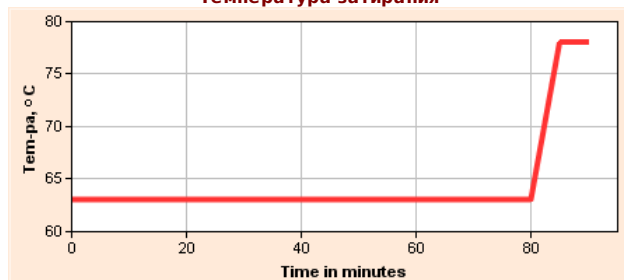


## Рецепт пива

### ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	22,75 кг
Château Melano	3,25 кг
Château Cara Ruby®	1,6 кг
Château Abbey®	4,9 кг
ХМЕЛЬ	
Nugget	125 г
Tettnang	125 г
ДРОЖЖИ	
Safbrew S-33	80 г

### Температура затириания



#### Этап 1: Затириание

-Затереть солод в 75 литрах воды при 63°C, настаивать 80 минут  
-Настаивать при 78°C 2 минуты

#### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

#### Этап 3: Кипячение

-Продолжительность: 1 час 40 минут  
-Объем сусла уменьшается на 8-10%  
-Через 15 минут добавить горький хмель  
-Через 95 минут добавить ароматный хмель  
-В конце кипячения сусло должно обладать плотностью 24 ° Pl.  
Для достижения этой плотности можно добавить сахар.

#### Этап 4: Осветление

Перекачать сусло в гидроциклон (вирпул) на 5 минут, затем отстаивать сусло в течение 25 минут.

#### Этап 5: Охлаждение (23°C)

#### Этап 6: Ферментация

Добавить сухие дрожжи в сусло, охлажденное до 23°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](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