



ИНГРЕДИЕНТЫ

Солод

Pilsen 2RS	60%	15 кг/гл
Мюнхенский ЕВС 15	30%	7,5 кг/гл
Янтарный	10%	2,5 кг/гл



Хмель

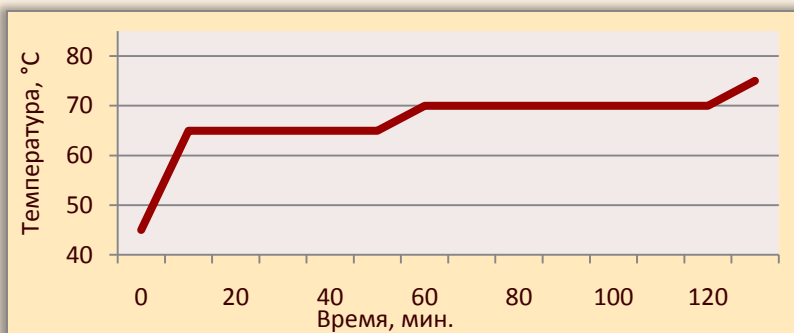
Saaz	75 г
Hallertauer Aroma	25 г



Дрожжи

Safale S - 04	50 - 80 г/гл
Safale S - 04 (повторное брожение)	2,5 - 5 г/гл

Температура затирания



Плотность: 14 – 16°Plato

Алкоголь: 6 - 7%

Цвет: 10 - 15 EBC

Горечь: 18 - 22 EBU

ОПИСАНИЕ

Благодаря сочетанию мюнхенского и янтарного солода, это специальное пиво обладает теплотой вина и свежестью пива.

Этап 1: Затирание

- Залить солод 70 литрами воды (45°C)
- Настаивать при температуре 65°C 40 минут
- Настаивать при температуре 70°C 60 минут

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор 30 литрами воды (75°C)

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 2 часа; уменьшение объема сусла на 8 - 10%
Через 15 минут добавить хмель Saaz;
Через 100 минут добавить хмель Hallertauer Aroma и сахар при необходимости
Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 20°C (7 дней)

«23»



Данный рецепт разработан компанией Castle Malting. Мы не гарантируем успешный результат, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

За более подробной информацией просим обращаться по адресу: info@castlemalting.com