



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Крепкое светлое пиво "Белая горячка"



Плотность: 21° Plato

Содержание алкоголя: 9%

Цвет: 8 - 12 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика

Пиво изумительного золотистого цвета. Спирт абсолютно не чувствуется, но согревающий эффект ощущается сразу. Пьётся очень легко, оставляя стойкое сухое, горьковатое послевкусие.



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

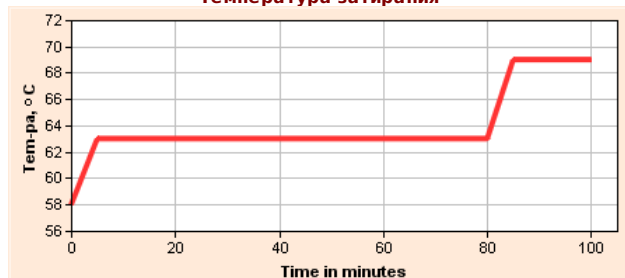
СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	29 кг
Château Pale Ale	1 кг
Château Wheat Blanc	1 кг
Château Cara Blond	0,5 кг

ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Styrian Golding	50 г
Mosaic	20 г

ДРОЖЖИ	
Safbrew T-58	

СПЕЦИИ	
2 г/гл кориандра, 1 г/гл длинного перца, 0.5 г/гл клевера	

Температура затирания



Этап 1: Затирание

- Затереть солод в 75 литрах воды при температуре 58°C
- Настаивать при температуре 63°C в течение 80 минут
- Настаивать при температуре 69°C в течение 15 минут

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 76 °C

Этап 3: Кипячение

- Продолжительность: 1 час;
- Через 10 минут добавить Saaz
- Через 55 минут добавить Styrian Golding и Mosaic + специи + 0.3 кг сахара / гл + декстрозу (чтобы добиться требуемой плотности, по крайней мере 1 кг/гл)
- Удалить осадок

Этап 3: Охлаждение

Этап 4: Ферментация при 23°C

Этап 6: Выдержка 2 дня при температуре 12 °C, затем 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