



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Горькое пиво



Плотность: 10 ° Plato

Содержание алкоголя: 4.5-5%

Цвет: 60 EBC

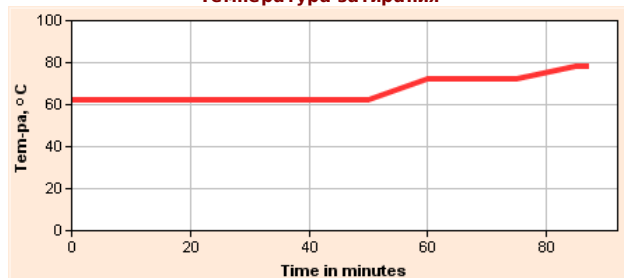
Горечь: 38-40 IBU

Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	7.5 кг
Château Melano	3 кг
Château Cara Gold®	0.6 кг
Château Munich	1.2 кг
ХМЕЛЬ	
Hallertauer Tradition	126 г
Cascade	50 г
ДРОЖЖИ	
Safale S-04	50- 80 г
Второе брожение	2.5-5 г

Температура затириания



Этап 1: Затириание

- Затереть солод при 62°C, настаивать 50 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
- Объем сусла уменьшается на 6 - 10%
- Через 15 минут после начала кипения добавить Hallertauer Tradition
- Через 80 минут добавить Cascade
- Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение до 18°C

Этап 5: Ферментация при 20-21°C

Этап 6: Лагеризация минимум 2 недели

Характеристика

Насыщенное, бархатистое пиво, дарящее надолго сохраняющееся приятное послевкусие. Пиво горькое, но не сверх меры, благодаря совершенному балансу солода и изысканного хмелевого аромата. Освежающий и приносящий удовлетворение напиток.



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