



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Красное бельгийское пиво



Плотность: 13,5 ° Plato

Содержание алкоголя: 6,5%

Цвет: 60 EBC

Горечь: 22 - 27 IBU

Характеристика:

Сладковатое пиво с легким, прекрасно сбалансированным ароматом хмеля, приятным солодовым характером и, как правило, суховатым послевкусием.

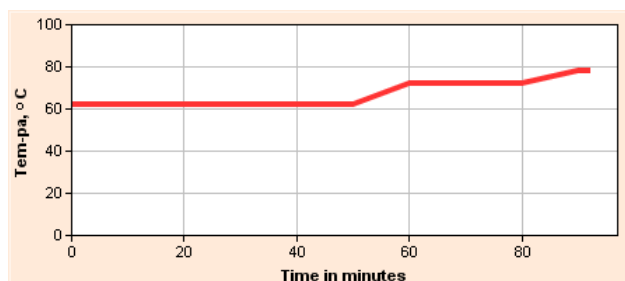


Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	10,8 кг
Château Melano	4,5 кг
Château Munich	1,8 кг
Château Cara Gold®	0,9 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Hallertauer Aroma	50 г
ДРОЖЖИ	
Safale US-05	50 - 80 г
Второе брожение	2,5 - 5 г

Температура затириания



Этап 1: Затириание

- Затереть солод при 62 °С, настаивать 50 минут
- Повысить температуру до 72°С, настаивать 20 минут
- Повысить температуру до 78°С, настаивать 2 минуты

Этап 2: Кипячение

- Продолжительность: 1 час 30 минут
- Объем сусла уменьшается на 6 - 10%
- Через 15 минут добавить Saaz, через 80 минут добавить Hallertauer Aroma и сахар при необходимости

*Вариант с сахаром: Сахар-сырец (0,5 кг/гл)

Этап 3: Ферментация

Начать при 20°С, повысить температуру до 22°С, постепенно снизить содержание диоксида в течение 24 часов до удаления остатков дрожжей.

Этап 4: Лагеризация

минимум 2 недели при температуре 4°С

NB! Это пиво не содержит искусственных красителей.
Цвет достигается только благодаря солоду!

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