

Светлое аббатское пиво



ИНГРЕДИЕНТЫ

Солод

Pilsen 2RS	100%	25-30 кг/гл
------------	------	-------------

Хмель

Saaz	100 г
------	-------

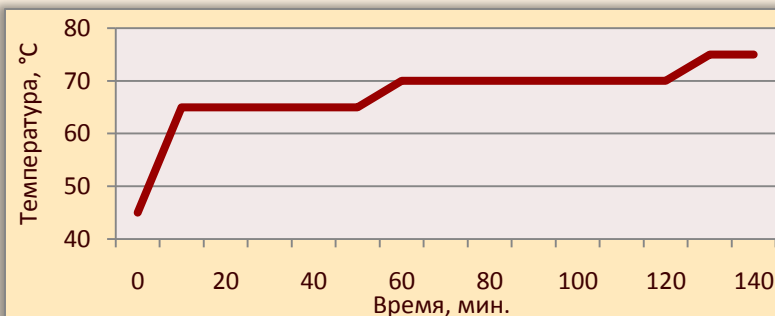
Hallertauer Aroma	50 г
-------------------	------

Дрожжи

Safbrew T-58	50 - 80 г/гл
--------------	--------------

Safbrew T-58 (повторное брожение)	2,5 - 5 г/гл
-----------------------------------	--------------

Температура затирания



Плотность: 15-16° Pl

Алкоголь: 6,5 - 7%

Цвет: 8 -12 EBC

Горечь: 25 - 30 EBU

ОПИСАНИЕ

Плотное пиво с насыщенным вкусом, долгим послевкусием и, как правило, меньшим содержанием углекислого газа. В отличие от большинства других сортов пива, светлое монастырское пиво подают охлажденным лишь до 6-12 С.

Этап 1: Затириание

- Залить солод 75 литрами воды (45°C)
- Выдержать при 65°C в течение 40 минут
- Выдержать при 70°C в течение 60 минут
- Выдержать при 75°C в течение 10 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 мин. добавить хмель Saaz;
- Через 105 мин. добавить хмель Hallertauer Aroma и сахар при необходимости;
- Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 20°C (7 дней)

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

