



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Ячменное вино



Плотность: 1080-1120° Plato

Содержание алкоголя: 8 - 12%

Цвет: 24 - 48 EBC

Горечь: 35 - 70 IBU

Характеристика

Крепкий эль верхового брожения. Подается в специальном бокале, который позволяет сконцентрировать его аромат. Прекрасно сочетается с десертами.



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	22,75 кг
Château Melano	3,25 кг
Château Cara Ruby®	1,6 кг
Château Abbey®	4,9 кг
ХМЕЛЬ	
Nugget	125 г
Tettnang	125 г
ДРОЖЖИ	
Safbrew S-33	80 г

Температура затирания



Этап 1: Затириание

-Затереть солод в 75 литрах воды при 63°C, настаивать 80 минут
-Настаивать при 78°C 2 минуты

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

Этап 3: Кипячение

-Продолжительность: 1 час 40 минут
-Объем сусла уменьшается на 8-10%
-Через 15 минут добавить горький хмель
-Через 95 минут добавить ароматный хмель
-В конце кипячения сусло должно обладать плотностью 24 ° Pl.
Для достижения этой плотности можно добавить сахар.

Этап 4: Осветление

Перекачать сусло в гидроциклон (вирпул) на 5 минут, затем отстаивать сусло в течение 25 минут.

Этап 5: Охлаждение (23°C)

Этап 6: Ферментация

Добавить сухие дрожжи в сусло, охлажденное до 23°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. 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 электронному адресу: info@castlemalting.com

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

Главный офис: Chemin du Couloiry 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