



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пиво типа Лефф Блонд



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	26 кг
Château Pale Ale	1.5 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Tradition	50 г
ДРОЖЖИ	
Safbrew T-58	65 г
СПЕЦИИ	
Coriander	1 г

Плотность: 13.5 ° Plato

Содержание алкоголя: 6.5%

Цвет: 8-12 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика

Лефф Блонд - это светлое аббатское пиво с легкой горчинкой. Бренд Лефф принадлежит InBev Belgium - европейскому подразделению глобального пивоваренного гиганта Anheuser-Busch InBev.

Совет эксперта: "Первое, что привлекает в этом пиве - его изумительный золотистый цвет, отражающий свет. Этот уникальный цвет создается благодаря сочетанию светлого солода, воды, хмеля и дрожжей. Это светлое верхнебродильное пиво подкупит Вас своим богатым, мягким фруктовым ароматом, и в то же время оставит удивительно крепкое послевкусие."



Температура затирания



Этап 1: Затирание

- Затереть солод при 63°C, настаивать 80 минут
- Нагреть затор до температуры 68°C, настаивать 15 минут
- Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Кипячение

- Продолжительность: 1 час
- Объем сусла уменьшается на 6 - 10%
- Через 10 минут добавить Saaz;
- Через 55 минут добавить Tradition и 1 г кориандра;
- Удалить осадок

Этап 3: Ферментация

Начать при 25°C, повысить температуру до 28°C, постепенно снизить содержание диацетила в течение 24 часов до удаления остатков дрожжей.

Этап 4: Лагеризация

2 дня при температуре 12°C и 2 недели при температуре 0-1°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.