



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское светлое пиво

Рецепт пива



Плотность: 15 - 16 ° PL

Содержание алкоголя: 6 - 7 %

Цвет: 8 - 12 EBC

Горечь: 26 - 29 IBU

Характеристика

Густое пиво с богатым вкусом, долго ощущающимся во рту, как правило, слабо карбонизированное. В отличие от большинства других сортов пива Бельгийское светлое подается охлажденным всего до 6-12°C.



ИНГРЕДИЕНТЫ / гл

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	25 - 30 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	100 г
Tradition	50 г
ДРОЖЖИ	
Safbrew T-58	50 - 80 г

Температура затирания



Этап 1: Затираание

- Затереть солод в 75 литрах воды (45°C)
- Настаивать при температуре 63°C в течение 55 минут
- Настаивать при температуре 70°C 20 минут
- Настаивать при температуре 78°C 2 минуты

Этап 2: Кипячение

- Продолжительность: 1 час30 минут
- Объем сусла уменьшается на 8 - 10%
- Через 15 минут добавить Saaz;
- Через 85 минут добавить Halertauer Aroma

Вариант со специями: звёздчатый анис (1 г/гл)

Этап 3: Ферментация

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

Этап 4: Лагеризация: минимум 2 недели при температуре 4°C

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