



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Светлое ржаное пиво



Плотность: 18 - 19 ° PL

Содержание алкоголя: 8.5 %

Цвет: 8 - 12 EBC

Горечь: 26 - 29 IBU

Характеристика

Пиво от светло-желтого до золотого цвета с прекрасной белой пеной. Как правило, обладает умеренной горечью, в которой чувствуются часто пряные и кисловатые ржаные нотки.



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ



СОЛОД

Château Pilsen 2RS	22 кг
Château Wheat Blanc	3 кг
Château Rye	6 кг



ХМЕЛЬ

Perle или Admiral	70 %
Cascade	18 %
Amarillo	4.5 %
Saaz	7.5 %

*Количество хмеля будет зависеть от желаемой горечи пива



ДРОЖЖИ

Safbrew BE 256 (Abbaye)	60 г
-------------------------	------

Температура затирания



Этап 1: Затираание

Затереть в 100 литрах воды (63°C)
Выдержать при 63°C в течение 80 минут
Выдержать при 72°C в течение 20 минут
Выдержать при 78°C в течение 2 минут

Этап 2: Кипячение

Через 10 минут добавить первый хмель (Perle или Admiral)
Через 85 минут добавить второй хмель (Cascade, Amarillo)

Этап 3: Вирпул

в начале этапа добавить оставшийся хмель

Этап 4: Ферментация при 27 °C

Этап 5: Лагеризация

2 дня при 12°C, затем 3 недели при 0-1°C

Этап 6

Осветлить пиво за 4 дня до розлива в бутылки

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