# 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 |

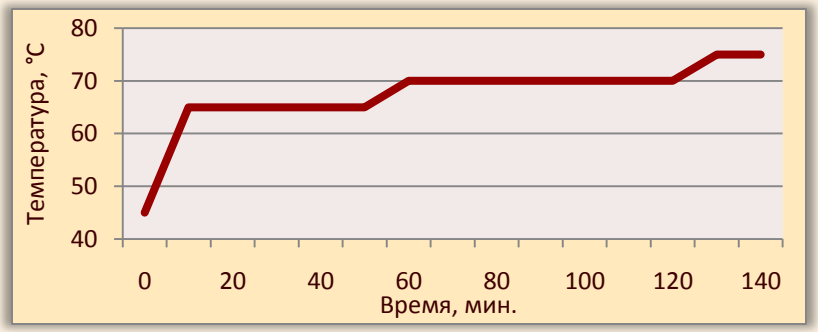
**Плотность:** 15-16° Pl

**Алкоголь:** 6,5 - 7%

**Цвет:** 8 -12 EBC

**Горечь:** 25 - 30 EBU

## Температура затирания




## 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: Затирание**
- 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*

# Бельгийское пшеничное пиво

## ИНГРЕДИЕНТЫ

| Солод | | |
|---|---|---|
| Pilsen 2RS | 80% | 18 – 20 кг /гл |
| Пшеничный солод | 20% | 5 кг/гл |

| Хмель | |
|---|---|
| Magnum | 80 г |
| Styrian Golding | 80 г |

| Дрожжи | |
|---|---|
| Safbrew WB-06 | 50 - 80 г/гл |
| Safbrew WB-06 (повторное брожение) | 2,5 - 5 г/гл |

| Другие ингредиенты | |
|---|---|
| Цедра апельсина | 20 г |

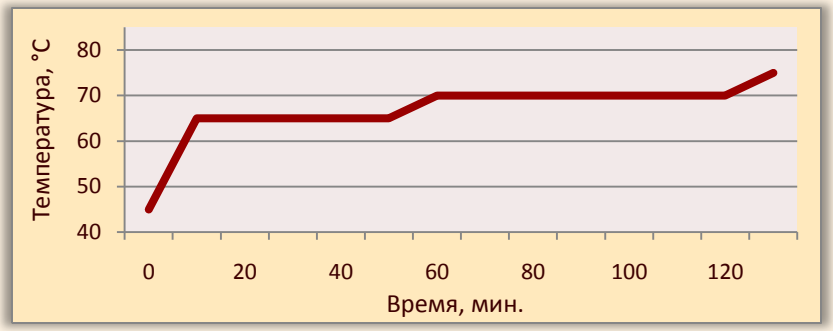
**Плотность:** 11 – 12°Plato

**Алкоголь:** 4,5 - 5%

**Цвет:** 10 - 12 EBC

**Горечь:** 25 - 30 EBU

## Температура затирания




## ОПИСАНИЕ

Пшеничное или белое бельгийское пиво традиционно считается летним напитком. Употребляется в качестве аперитива с долькой апельсина или лимона.

**Этап 1: Затирание**
- Залить солод 80 литрами воды (45°C)
- Настаивать при температуре 65°C в течение 40 минут
- Настаивать при температуре 70°C в течение 60 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 минут добавить хмель Magnum
-Через 100 минут добавить хмель Styrian Golding, апельсиновую цедру 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*

# Янтарное аббатское пиво

## ИНГРЕДИЕНТЫ

| Солод | | |
|---|---|---|
| Pilsen 2RS | 60% | 15 кг/гл |
| Мюнхенский EBC 15 | 30% | 7,5 кг/гл |
| Янтарный | 10% | 2,5 кг/гл |

| Хмель | |
|---|---|
| Saaz | 75 г |
| Hallertauer Aroma | 25 г |

| Дрожжи | |
|---|---|
| Safale S - 04 | 50 - 80 г/гл |
| Safale S – 04 (повторное брожение) | 2,5 - 5 г/гл |

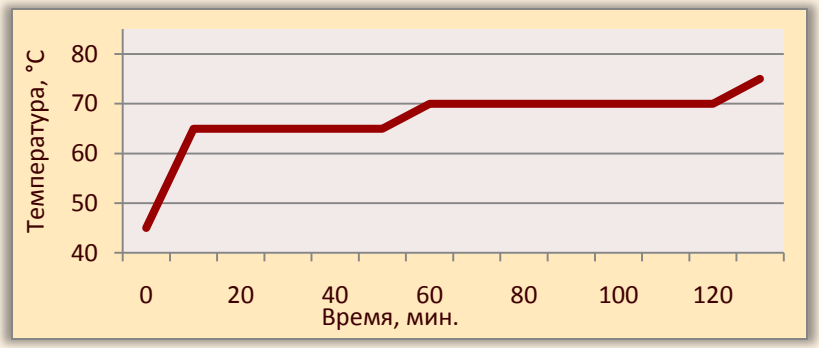
**Плотность:** 14 – 16°Plato

**Алкоголь:** 6 - 7%

**Цвет:** 10 - 15 EBC

**Горечь:** 18 - 22 EBU

## Температура затирания




## ОПИСАНИЕ

Благодаря сочетанию мюнхенского и янтарного солода, это специальное пиво обладает теплотой вина и свежестью пива.

**Этап 1: Затирание**
-Залить солод 70 литрами воды (45°C)
-Настаивать при температуре 65°C 40 минут
-Настаивать при температуре 70°C 60 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 минут добавить хмель Saaz;
Через 100 минут 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*

# Коричневое аббатское пиво

## ИНГРЕДИЕНТЫ

| Солод | | |
|---|---|---|
| Pilsen 2RS | 32% | 9 кг/гл |
| Pale Ale | 32% | 9 кг/гл |
| Мюнхенский EBC 15 | 20% | 5,5 кг/гл |
| Castle Crystal 150 EBC | 14% | 4 кг/гл |
| Шоколадный солод | 2% | 0,5 кг/гл |

| Хмель | |
|---|---|
| Hallertauer | 50 г |
| Tettnanger | 25 г |

| Дрожжи | |
|---|---|
| Safbrew T-58 | 50-80 г/гл |
| Safbrew T-58 (повторное брожение) | 2,5 - 5 г/гл |

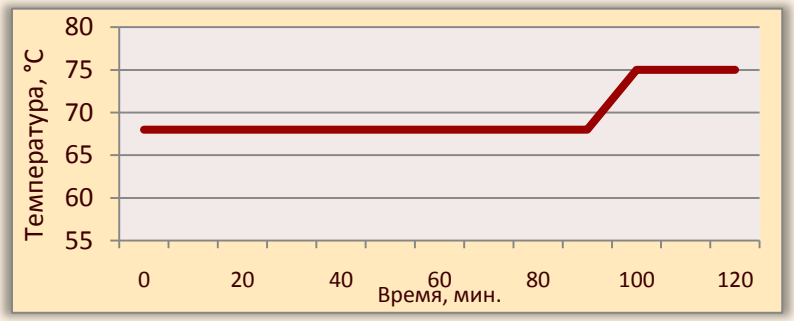
**Плотность:** 13 - 14° Pl

**Алкоголь :** 5,5 - 6 %

**Цвет:** 45 - 50 EBC

**Горечь:** 15 - 20 EBU

## Температура затирания




## ОПИСАНИЕ

Это пиво отличается сильным характером. Обладает насыщенным сладким солодовым ароматом и приятным вкусом с нотами поджаренного солода. Оставляет легкое послевкусие горелого дерева.

**Этап 1: Затирание**
-Залить солод 70 литрами воды и дать затору настояться при 68°C в течение 90 минут
-Повысить температуру до 75°C, настаивать еще 10 минут

**Этап 2: Фильтрация**
Промыть затор 30 литрами воды (75°C)

**Этап 3: Кипячение**
Продолжительность: 2,5 часа; уменьшение объема сусла на 8 - 10%
- Через 15 минут добавить хмель Hallertauer
- Через 115 минут добавить хмель Tettnanger 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*

# Бельгийское рождественское пиво

## ИНГРЕДИЕНТЫ

| Солод | | |
|---|---|---|
| Pilsen 2RS | 50% | 20 кг/гл |
| Мюнхенский EBC 25 | 25% | 10 кг/гл |
| Castle Crystal | 12,5% | 5 кг/гл |
| Coffee Light | 12,5% | 5 кг/гл |

| Хмель | |
|---|---|
| Admiral | 75 г |
| Brewers Gold | 75 г |

| Дрожжи | |
|---|---|
| Safbrew T-58 | 50-80 г/гл |
| Safbrew T-58 (повторное брожение) | 2,5 - 5 г/гл |

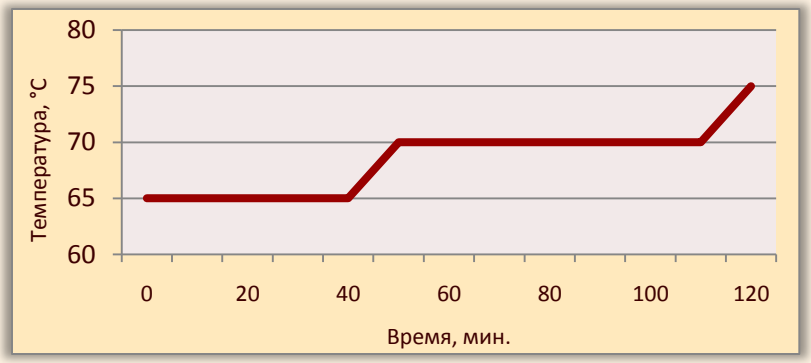
**Плотность:** 19 - 20° Pl

**Алкоголь:** 8,5 - 9 %

**Цвет:** 55 - 65 EBC

**Горечь:** 25 - 30 EBU

## Температура затирания




## ОПИСАНИЕ

Бельгийское рождественское пиво с обильной пеной кремового цвета обладает пряным, чуть острым вкусом и ярким ароматом.

**Этап 1: Затирание**
- Залить солод 75 литрами воды (65°C)
-Настаивать при температуре 65°C 40 минут
-Настаивать при температуре 70°C 60 минут

**Этап 2: Фильтрация**
Промыть затор 35 литрами воды (78 °C)

**Этап 3: Кипячение**
Продолжительность: 2 ,5 часа
-Через 15 минут добавить хмель Admiral
-Через 105 минут добавить хмель Brewers Gold и сахар при необходимости
-Удалить осадок

**Этап 4: Охлаждение**

**Этап 5: Ферментация при 20 -25°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*

# Мартовское пиво

*рецепт*

## ИНГРЕДИЕНТЫ

| Солод | | |
|---|---|---|
| Pilsen 2RS | 50% | 12 кг/гл |
| Cara 50 | 42% | 10 кг/гл |
| Biscuit | 8% | 2 кг/гл |

| Хмель | |
|---|---|
| Saaz | 25 г |
| Magnum | 50 г |

| Дрожжи | |
|---|---|
| Saflager S-189 | 50 - 80 г/гл |
| Saflager T-58 (повторное брожение) | 2,5 - 5 г/гл |

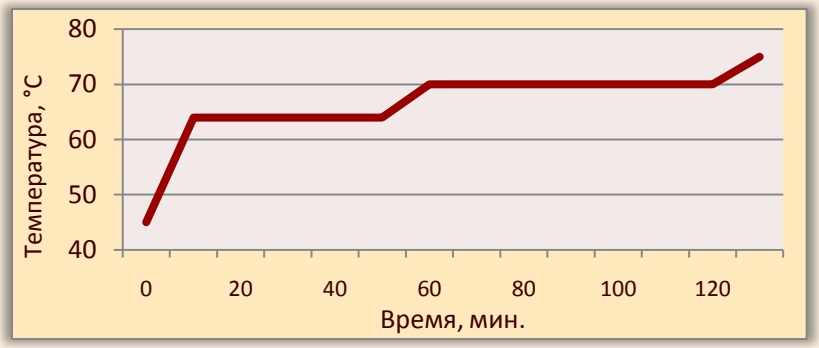
**Плотность:** ~ 14° Pl

**Алкоголь:** 5,5 - 6 %

**Цвет:** 45 - 50 EBC

**Горечь:** 15 - 20 EBU

## Температура затирания




## ОПИСАНИЕ

Мартовское или весеннее пиво впервые было сварено в Аррасе в 1394 году. Это сезонное пиво поступает в продажу только в период с 1 по 31 марта. Его варят в ограниченном количестве в начале зимы на основе солода из яровых сортов ячменя.

**Этап 1: Затирание**
-Залить солод 80 литрами воды (45°C)
-Настаивать при температуре 65°C 40 минут
-Настаивать при температуре 70°C 60 минут

**Этап 2: Фильтрация**
Промыть затор 40 литрами воды (75 °C)

**Этап 3: Кипячение**
Продолжительность: 2 часа 10 минут
- Через 15 минут добавить хмель Saaz
-Через 105 минут добавить хмель Magnum и сахар при необходимости
- Удалить осадок

**Этап 4: Охлаждение**

**Этап 5: Ферментация при 20 -25°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*