



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское темное аббатское пиво



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	9 кг/гл
Château Pale Ale	9 кг/гл
Château Cara Blond®	5,5 кг/гл
Château Crystal®	4 кг/гл
Château Chocolat	0,5 кг/гл

ХМЕЛЬ	
Tradition	50 г/гл
Tettnang	25 г/гл

ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	50 - 80 г/гл

Начальная плотность: 13 - 14^oPlato

Содержание алкоголя: 8,5 - 9%

Цвет: 55 - 65 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика

Пиво с обильной пеной кремового цвета. Обладает пряным, чуть острым вкусом и приятным ароматом.



Температура затирания



Этап 1: Затирание

Затереть солод при температуре 65^oC, настаивать 60 минут
Нагреть затор до температуры 72^oC, настаивать 15 минут
Нагреть затор до температуры 78^oC, настаивать 2 минуты

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75-78^oC

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час 30 минут
Объем сусла уменьшается на 8 - 10%
Через 15 минут добавить Hallertauer Tradition, через 85 минут добавить Tettnanger и сахар при необходимости

*Вариант со специями: Кориандр (1 г/гл) и корица (4 г/гл)
**Вариант с сахаром: Темный карамельный сахар (0,5 кг/гл)

Этап 4: Ферментация

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

Этап 5: Лагеризация минимум 2 недели при температуре 4^oC

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

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.