Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское чёрное пиво



Содержание алкоголя 8.5%	Цвет 100 EBC	Горечь 30 IBU

Описание:
Темный, сложный, очень крепкий бельгийский эль с восхитительной насыщенностью солода. Ощущается крепкий кофе, поджаренная хлебная корочка и нотки обжаренного солода. Пиво красивого черного цвета с устойчивой светло-коричневой пеной.

Подача:
Бокал: Стеклянный кубок\потир.

Температура: 4 - 6°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Дображивать это пиво в бутылке,

используя дрожжи SafAle BE-256, чтобы

сделать его более сложным

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.

Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	61% / 17.7 кг
Château Black of Black	16% / 4.7 кг
Château Cara Gold	10% / 2.9 кг
Château Wheat Chocolate	12% / 3.5 кг
Хмель	
Perle (8.0% aa)	200 г
Cascade (6.0% aa)	150 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	65 г
САХАР	
Темный карамельный сахар	500 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг

Затирание при температуре 62°C.

Пауза 50 мин при температуре 62°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 20 минут при температуре 72°C, йодная проба.

Нагрев до 78°C со скоростью 1°C/мин.

Пауза 2 минуты при температуре 78°C перед фильтрованием.

Далее отфильтровать сусло от дробины.

Промывную воду подавать с температурой 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение сусла
Время: 90 минут.

Через 30 мин добавить 100 г хмеля Perle (21IBU)

Через 80 мин добавить темный карамельный сахар.

Через 85 мин добавить 100 г хмеля Perle (4.5IBU) и 150 г хмеля Cascade (4.5IBU).

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объём	100л	НП	17.5°P	Выход	80%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание
Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°C.

После завершения брожения (по достижение КП и устранению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.

Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

Степень сбраживания	85%	КП	2.60°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2