



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское чёрное пиво



Рецепт пива

ингредиенты 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

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.

Употребление:

Бокал: Стекланный кубок\потир.
Температура употребления: 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.

САХАР	
Темный карамельный сахар	500 г

График - температура затирания (температура °C, время в минутах)



ЭТАП 1: Затирание солода

рН	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 62°C.
Настаивать 50 мин при температуре 62°C.
Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.
Настаивать еще 20 минут при температуре 72°C и провести йодную пробу.
Нагреть до 78°C по 1°C/мин.
Настаивать 2 минуты при температуре 78°C и сделать финальную стадию затирания солода (мэш-аут)
После того, как затор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 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%	Объем	100л	НП	17.5°P	Выход	80%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЭТАП 3: Ферментация и созревание Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи. Ферментировать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°C. После завершения брожения (по достижению 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.

Аттенуация	85%	КП	2.60°P
------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и бутелирование Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 об. CO₂. Пиво готово к разливу и употреблению. Наслаждайтесь! *Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439

Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB