



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское коричневое ПИВО



Содержание
алкоголя
6.5%

цвет 58
EBC

горечь 25
IBU

Описание

Пиво с богатым сладким солодовым ароматом и хорошо сбалансированным вкусом. Оставляет тонкое послевкусие шоколада.

Употребление

Бокал: тюльпан

Температура употребления: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Поддерживать высокую норму внесения дрожжей 0,75 - 0,8 г/л

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

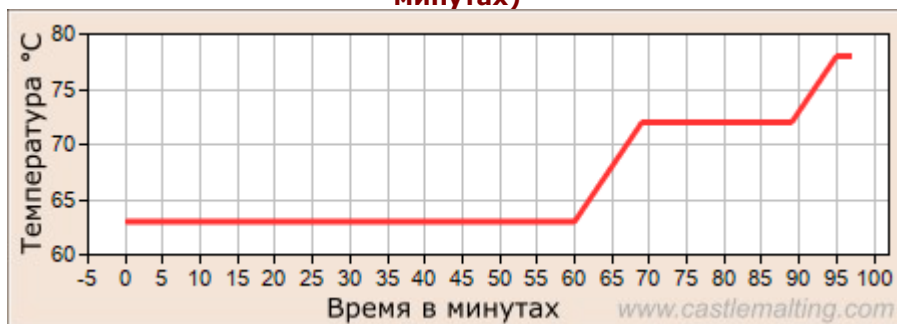
Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	50% / 11.3 кг
Château Munich Light®	30% / 6.8 кг
Château Cara Ruby®	14% / 3.2 кг
Château Crystal®	3% / 0.7 кг
Château Chocolat	3% / 0.7 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 г
Perle (8.0% aa)	2.5 IBU / 60 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	80 г
САХАР	
Темный карамельный сахар	500 г

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



ЭТАП 1: Затирание солода

рН	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 60 мин при температуре 63°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 затвор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 78°C

ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 60 минут.

Через 10 мин добавить хмель Magnum.

Через 55 мин добавить хмель Perle.

Через 50 мин добавить темный карамельный сахар

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	15.0°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

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.

Этап 4: Холодное созревание и бутилирование

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.7 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