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.

**Подача**
Бокал: тюльпан

Температура: 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

**Рецепт 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**




**ЭТАП 1: Затирание солода**

| pH | 5.3 | Пропорции смешивания | 2.7 л/кг |
|---|---|---|---|

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 60 мин при температуре 63°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: 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% | Объём | 100л | НП | 15.0°P | Выход | 85% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

**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 | 77% | КП | 3.40°P |

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

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.7 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

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