Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское темное аббатское пиво

Рецепт пива



Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	34% / 10.1 кг
Château Pale Ale®	34% / 10.1 кг
Château Cara Blond®	15% / 4.4 кг
Château Crystal®	15% / 4.4 кг
Château Chocolat	2% / 0.6 кг
ХМЕЛЬ	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	25.2 IBU / 160 г
Tettnang (5.0% aa)	2.8 IBU / 100 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	80 г

Содержание алкоголя 8.5%	Цвет 75 EBC	Горечь 28 IBU

Описание
Пиво с характером: богатым солодовым вкусом и хорошо сбалансированной горечью. Оставляет тонкое послевкусие жженой древесины.

Подача
Бокал: тюльпан

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Для усиления жареных/шоколадных нот добавить до 5% Chateau Chocolat

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.

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг

Затирание солод 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: 90 минут.

Через 30 мин добавить хмель Hallertau Tradition.

Через 80 мин добавить хмель Tettnang.

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 21°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 2.7 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

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