



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Императорский стаут



Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	60% / 13.7 кг
Château Cara Ruby®	10% / 2.3 кг
Château Roasted Barley	2% / 0.5 кг
Château Chocolat	8% / 1.8 кг
Château Abbey	20% / 4.6 кг
ХМЕЛЬ	
East Kent Golding (5.0% aa)	290 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-04	65 г
САХАР	
Темный сахар-сырец	500 г

Содержание алкоголя 6.5%	цвет 110 EBC	горечь 28 IBU
--------------------------	--------------	---------------

Описание

Пиво имеет чрезвычайно темный цвет с насыщенным солодово-шоколадным горько-сладким вкусом с акцентами изюма и инжира.

Горечь пива, как правило, средняя, а чаще - низка.

Употребление

Бокал: пинта

Температура употребления: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Чтобы придать вкусу пива больше жареных ноток, добавить до 8% жареного ячменя.

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 (температура °C, время в минутах)



ЭТАП 1: Затирание солода

рН	5.3	Пропорции смешивания	2.8 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 62°C.

Настаивать 45 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)

Отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 78°C

ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 60 минут.

Через 10 мин добавить 190 грам хмеля East Kent Goldings.

Через 50 мин добавить 100 г хмеля East Kent Goldings

Через 50 минут добавить коричневый 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 18°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 бутелирование Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.4 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