Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# Императорский стаут



| 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.

**Подача**
Бокал: пинта

Температура: 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.

# Рецепт пива

**Рецепт 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 |

**График - температура затирания**




**ЭТАП 1: Затирание солода**

| pH | 5.3 | Пропорции смешивания | 2.8 л/кг |
|---|---|---|---|

Затирание при температуре 62°C.

Пауза 45 мин при температуре 62°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 20 минут при температуре 72°C, йодная проба.

Нагреть до 78°C по 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 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% | 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 18°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% | НП | 3.40°P |

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

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.4 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

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