



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Коричневе копчене пиво



Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	48% / 9.7 кг
Château Pale Ale®	15% / 3 кг
Château Munich	10% / 2 кг
Château Cara Gold®	20% / 4.1 кг
Château Chocolat	2% / 0.4 кг
Château Peated	5% / 1 кг
Хміль	
Magnum (12.0% aa)	25.5 IBU / 80 г
Tettnang (5.0% aa)	2.5 IBU / 80 г
Дріжджі	
SafAle BE-256	70 г

Вміст
алкоголю
6.0%

Колір 60
EBC

Гіркота 28
IBU

Опис:

Пиво насиченого коричневого кольору з характерними відтінками солоду, карамелі, печеного хліба і деревного диму.

Споживання:

Бокал: гоблет

Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Доброджуйте це пиво в пляшці, використовуючи дріжджі SafAle BE-256 для карбонізації і для того, щоб зробити його більш складним.

Графік температура затирання (температура °C, час в хвиликах)



ЕТАП 1: Затирання сусла:

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

pH	5.3	Пропорції змішування	3.0 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затерти солод при температурі 62°C.

Витримати 45 хвилин при температурі 62°C.

Підігріти до 72°C по 1°C/хв.

Витримати 15 хвилин при температурі 72°C і провести **йодну пробу**.

Підігріти до 78°C по 1°C/хв.

Витримати 2 хвилини при температурі 78°C зробити фінальну стадію затирання солоду (**меш-аут**)

Відокремити сусло від пивної дробини і промити водою для пивоваріння при 78°C

ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла:

Кип'ятити 60 хв.

Через 10 хв додати хміль Magnum.

Через 50 хв додати хміль Tettnang.

Використати віпул щоб видалити осад

Випаровування 6.0%	Об'єм 100L	НП 13.0°P	Вихід 85%
-----------------------	------------	-----------	-----------

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:

Охолодити сусло до 16°C і внести дріжджі.

Ферментація при температурі 16°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 20°C. Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів – біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 10 днів.

Затухання	85%	КП	2.00°P
-----------	-----	----	--------

Етап 4: Холодне дозрівання та бутлювання (розлив):

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.

За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою: info@castlemalting.com

Пивоваріння – це експеримент! Зваріть пиво за власним рецептом!

Надішліть нам свій рецепт, і ми будемо раді опублікувати його на нашому веб-сайті.

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.6 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся!

*Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія
Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB