



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Імператорський стаут



## Рецепт пива

### Рецепт пива інгредієнти на 1гл

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
Хміль	
East Kent Golding (5.0% aa)	290 г
Дріжджі	
SafAle S-04	65 г
Сахар	
Цукор коричневий (Cassonade)	500 г

Вміст алкоголю 6.5%	Колір 110 EBC	Гіркота 28 IBU
---------------------	---------------	----------------

### Опис:

Пиво має надзвичайно темний колір та солодово-шоколадний насичений гірко-солодкий смак з акцентами родзинок і інжиру. Гіркота пива, як правило, середня, а частіше-низька.

### Споживання:

Бокал: пінта

Температура споживання: 4 - 8°C

### ПОРАДА ПИВОВАРУ

Щоб надати пиву більше смажених ноток, додати до 8% смаженого ячменю.

### 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	2.8 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затерти солод при температурі 62°C.

Витримати 45 хвилин при температурі 62°C.

Підігріти до 72°C по 1°C/хв.

Витримати 20 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 190 г хмелю East Kent Goldings.

Через 50 хв додати 100 г хмелю East Kent Goldings.

Через 50 хвилин додати коричневий цукор.

Щоб видалити осад використати вірпул.

Випаровування	6.0%	Об'єм	100L	НП	15.0°P	Вихід	85%
---------------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

### ЕТАП 3: ферментація та дозрівання:

Охолодити сусло до 16°C і внести дріжджі.

Ферментація при температурі 16°C 2 дні, потім підвищити температуру до 18°C. Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів – біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, зібрати дріжджі. Знизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

Затухання	77%	КП	3.40°P
-----------	-----	----	--------

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.

**Етап 4: Холодне дозрівання та бутілювання (розлив):**

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.4 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  
CVC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB