



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське коричневе ПИВО



Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод

Château Pilsen 2RS	50% / 11.3 кг
Château Munich Light®	30% / 6.8 кг
Château Cara Ruby®	14% / 3.2 кг
Château Crystal®	3% / 0.7 кг
Château Chocolat	3% / 0.7 кг

Хміль

Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 г
Perle (8.0% aa)	2.5 IBU / 60 г

Дріжджі

SafAle T-58	80 г
-------------	------

Цукор

Коричневий кондитерський цукор	500 г
--------------------------------	-------

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



Опис:

Пиво з багатим солодким солодовим ароматом і добре збалансованим смаком. Залишає тонкий післясмак шоколаду.

Споживання:

Бокал: тюльпан

Температура споживання: 4-8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Підтримувати високу норму внесення дріжджів 0,75 - 0,8 г / л

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 1: Затирання сусла:

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

pH	5.3	Пропорції змішування	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затерти солод при температурі 63°C.

Витримати 60 хвилин при температурі 63°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 хміль Magnum.

Через 55 хв додати хміль Perle.

Через 50 хв додати коричневий кондитерський цукор

Використати вірпул щоб видалити осад

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 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 7 днів.

Етап 4: Холодне дозрівання та бутлювання (розлив):

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.7 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся!

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