



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське темне абатське пиво



Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

| Солод | |
|-------------------------------|------------------|
| Château Pilsen 2RS | 34% / 10.1 кг |
| Château Pale Ale® | 34% / 10.1 кг |
| Château Cara Blond® | 15% / 4.4 кг |
| Château Crystal® | 15% / 4.4 кг |
| Château Chocolat | 2% / 0.6 кг |
| Хміль | |
| Hallertau Tradition (5.5% aa) | 25.2 IBU / 160 г |
| Tettnang (5.0% aa) | 2.8 IBU / 100 г |
| Дріжджі | |
| SafAle BE-256 | 80 г |

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



| | | |
|---------------------|--------------|----------------|
| Вміст алкоголю 8.5% | Колір 75 EBC | Гіркота 28 IBU |
|---------------------|--------------|----------------|

Опис:

Пиво з характером: багатим солодовим смаком і добре збалансованою гіркотою. Залишає тонкий післясмак паленої деревини.

Споживання:

Бокал: тюльпан

Температура споживання: 4-8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Для посилення смажених/шоколадних нот додати до 5% Château Chocolat

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 | 2.5 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 90 хв.

Через 30 хв хміль Hallertau Tradition.

Через 80 хв додати хміль Tettnang.

Використати вірпул щоб видалити осад

| | | | | | | | |
|---------------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|
| Випаровування | 9.0% | Об'єм | 100L | НП | 17.5°P | Вихід | 80% |
|---------------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|

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 21°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.

| | | | |
|-----------|-----|----|--------|
| Затухання | 85% | КП | 2.60°P |
|-----------|-----|----|--------|

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

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