Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Темне подвійне пиво



Вміст алкоголю 7%	Колір 73 EBC	Гіркота 28 IBU

Опис:
Це насичене, дещо солодкувате, темне пиво з кремовою шапкою з ароматом спеціальних солодів. Смак складний, фруктовий зі свіжою гірчинкою. Чудово збалансоване пиво з м'яким смаком і довгим сухим післясмаком.

Споживання:
Бокал: тюльпан

Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Провести ферментацію в пляшці, щоб зберегти свіжість і додати додаткової складності пиву.

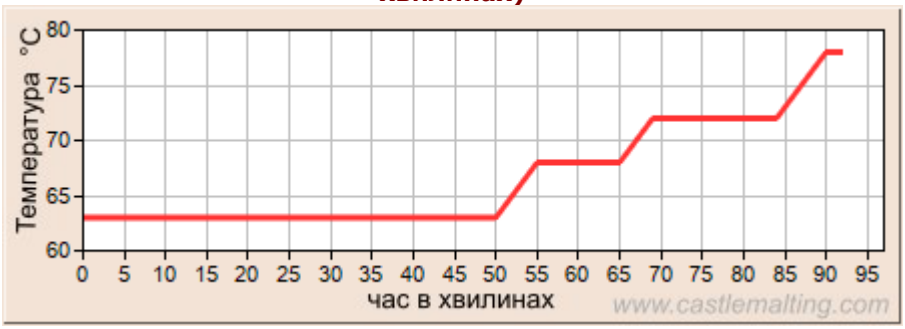
Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.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

Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	60% / 13.9 кг
Château Wheat Blanc	5% / 1 кг
Château Cara Gold®	18% / 4.2 кг
Château Special B	18% / 4.2 кг
Хміль	
Magnum (12.0% aa)	26 IBU / 80 г
Tettnang (5.0% aa)	2 IBU / 80 г
Дріжджі	
SafAle T-58	80 г
Цукор	
Карамельний темний цукор	500 г

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



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 50 хвилин при температурі 63°C.

Підігріти до 68°C по 1°C/хв. Витримати 10 хвилин при температурі 68°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 55 хв додати хміль Tettnang.

Через 50 хв додати цукор.

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	6.0%	Об’єм	100L	НП	15.5°P	Вихід	85%

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:
Охолодити сусло до 18°C і внести дріжджі.

Ферментація при температурі 18°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 22°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	82%	КП	2.80°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (розлив):
Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.8 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся! *Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2