Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійський стаут



Вміст алкоголю 6.5%	Колір 100 EBC	Гіркота 25 IBU

Опис:
Цей стаут в бельгійському стилі має яскраво виражений аромат смаженого солоду. Складний смак із післясмаком шоколаду і кави накладається поверх смаку терпких темних фруктів. Одним словом, неперевершено.

Споживання:
Бокал: тюльпан

Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Внести більше дріжджів - 0,8 г/л і підвищити температуру бродіння на 2 °C для підсилення аромату

Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	80% / 18.3 кг
Château Cara Gold®	6% / 1.4 кг
Château Chocolat	10% / 2.4 кг
Château Black	2% / 0.5 кг
Château Special Belgium®	1% / 0.3 кг
Хміль	
Saaz (3.5% aa)	450 г
Дріжджі	
SafAle S-33	70 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 45 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 додати 220 г хмелю Saaz (20IBU).

Через 50 хв додати 230 г хмелю Saaz (5IBU).

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	6.0%	Об'єм	100L	НП	14.7° P	Вихід	85%

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:
Охолодити сусло до 16°C і внести дріжджі.

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.

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.

Затухання	80%	КП	3.00°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (розлив): Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.5 об. CO2**. Пиво готове до розливуі споживання. Насолоджуйтеся! *Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2