



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійський стаут



Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1 гл

| 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 |

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

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.

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 бутильовання (розлив):

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.5 об. CO2**. Пиво готове до розливу

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.

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