Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійський стаут

Щільність: 15 ^{o} PL

Вміст алкоголю: 6.5 %

Колір: 55- 65 EBC

Гіркота: 25- 30 IBU

Характеристика

Цей чудовий бельгійський стаут має насичений «підсмажений» смак із шоколадними та кавовими нотами в поєднанні із злегка терпким фруктовим мотивом, який досягнений завдяки використанню типово бельгійських дріжджів.

Рецепт пива

ІНГРЕДІЄНТИ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	19.2 кг/гл
Château Cara Gold®	1.5 кг/гл
Château Chocolat	2.5 кг/гл
Château Black	0.5 кг/гл
Château Special B®	0.3 кг/гл
ХМІЛЬ	
Saaz (T90)	520 г/гл
ДРІЖДЖІ	
Safbrew S-33	70 г/гл

Температура затирання

Етап 1: Затирання

-Затерти солод в 80 літрах води при 62°C протягом 1 години 10 хвилин (pH затору 5,4)
-Нагріти затор до температури 72°C, настоювати 10 хвилин
-Нагріти затор до 78°C, настоювати 2 хвилини

Етап 2: Кип`ятіння

-Тривалість: 70 хвилин
-Додати 420 г хмелю Saaz(Жатецький) на початку кип`ятіння
-Додати 100 г хмелю Saaz(Жатецький) за 10 хвилин до закінчення кип`ятіння

Етап 3: Охолодження (до 24 °C)

Етап 4: Ферментація при 25°C (6-7 днів)

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.