



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське темне абатське пиво



Щільність: 13 - 14 ° PL

Вміст алкоголю: 8.5 - 9%

Колір: 55- 65 EBC

Гіркота: 25- 30 IBU

Характеристика

Пиво із рясною піною кремового кольору. Має пряний, трохи гострий смак та приємний аромат.



Beer recipe

ІНГРЕДІЄНТИ / ГЛ

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	9 кг/гл
Château Pale Ale	9 кг/гл
Château Cara Blond®	5.5 кг/гл
Château Crystal®	4 кг/гл
Château Chocolat	0.5 кг/гл

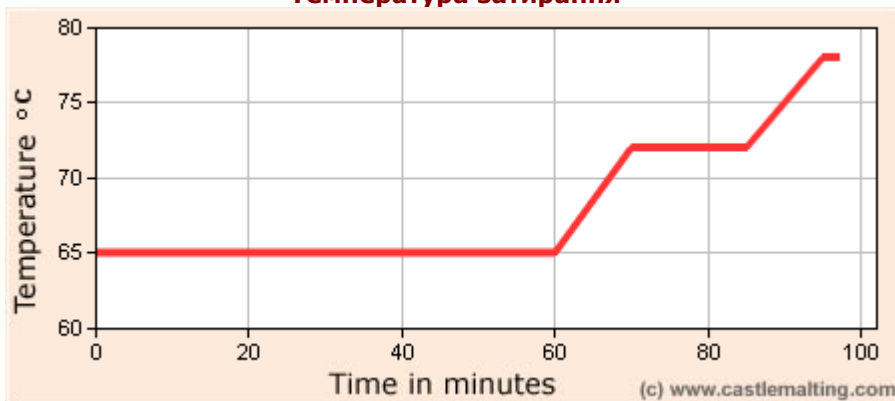
ХМІЛЬ

Tradition	50 г/гл
Tettnang	25 г/гл

ДРІЖДЖІ

Safbrew T-58	50- 80 г/гл
--------------	-------------

Температура затирання



Етап 1: Затирання

- Затерти солод при температурі 65°C, настоювати 60 хвилин
- Нагріти затор до температури 72°C, настоювати 15 хвилин
- Нагріти затор до температури 78°C, настоювати 2 хвилини

Етап 2: Кип`ятіння

- Тривалість: 1 година 30 хвилин
- Обсяг суслу зменшується на 8 - 10%
- Через 15 хвилин додати хміль Tradition, через 85 хвилин додати хміль Tettnanger та цукор за необхідності

*Варіант із спеціями: Коріандр (1 г/гл) та кориця (4 г/гл)

**Варіант із цукром: Темний карамельний цукор (0,5 кг/гл)

Етап 3: Ферментація

Почати при 20°C, підвищити температуру до 22°C, поступово знизити вміст діацетила протягом 24 годин до видалення залишків дріжджів.

Етап 4: Лагеризація мінімум 2 тижні при температурі 4°C

This recipe is provided by Castle Malting®. A successful result cannot be guaranteed. Some modifications may be required to meet the specific characteristics of ingredients and the specific technological conditions of brewery.

For further information and service please contact: info@castlemalting.com