Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Коричневое копченое пиво

содержание алкоголя 6.0%	цвет 60 EBC	горечь 28 IBU

Описание
Пиво насыщенного коричневого цвета с характерными оттенками солода, карамели, печеного хлеба и древесного дыма.

Употребление
Бокал: гоблет
Температура употребления: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Дображивайте это пиво в бутылке, используя дрожжи SafAle BE-256, для карбонизации и чтобы сделать его более сложным.

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	48% / 9.7 кг
Château Pale Ale®	15% / 3 кг
Château Munich	10% / 2 кг
Château Cara Gold®	20% / 4.1 кг
Château Chocolat	2% / 0.4 кг
Château Peated	5% / 1 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	25.5 IBU / 80 г
Tettnang (5.0% aa)	2.5 IBU / 80 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	70 г

График - температура затирания (температура °C , время в минутах)

ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг

Затереть солод при температуре 62°C.
Настаивать 45 мин при температуре 62°C.
Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.
Настаивать еще 15 минут при температуре 72°C и провести йодную пробу.
Нагреть до 78°C по 1°C/мин.
Настаивать 2 минуты при температуре 78°C и сделать финальную стадию затирания солода (мэш-аут)
Отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение сусла
Время: 60 минут.
Через 10 мин добавить хмель Magnum.
Через 50 мин добавить хмель Tettnang.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	13.0°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Ферментация и созревание:
Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.
Ферментировать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°C.
После завершения брожения (по достижение КП и устранению посторонних запахов – около 7 дней),
снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.
Снизить температуру до 2°C и настаивать 10 дней.

Аттенюация	85%	КП	2.00°P

Этап 4: Холодное созревание и бутилирование

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 об. CO2.
Пиво готово к разливу и употреблению.
Наслаждайтесь!
*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия; Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия; Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрирвано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439; Банк: Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгия;
Счёт : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB