



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское коричневое ПИВО



Содержание
алкоголя
6.5%

Цвет 58
EBC

Горечь 25
IBU

Описание

Пиво с богатым сладким солодовым ароматом и хорошо сбалансированным вкусом. Оставляет тонкое послевкусие шоколада.

Подача

Бокал: тюльпан

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Поддерживать высокую норму внесения дрожжей 0,75 - 0,8 г/л

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

Рецепт на 100 л (1 гл)



СОЛОД

Château Pilsen 2RS	50% / 11.3 кг
Château Munich Light®	30% / 6.8 кг
Château Cara Ruby®	14% / 3.2 кг
Château Crystal®	3% / 0.7 кг
Château Chocolat	3% / 0.7 кг



ХМЕЛЬ

Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 г
Perle (8.0% aa)	2.5 IBU / 60 г



ДРОЖЖИ

SafAle T-58	80 г
-------------	------



САХАР

Темный карамельный сахар	500 г
--------------------------	-------

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 60 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 20 минут при температуре 72°C, йодная проба.

Нагрев до 78°C со скоростью 1°C/мин.

Пауза 2 минуты при температуре 78°C перед фильтрованием.

Далее отфильтровать сусло от дробины.

Промывную воду подавать с температурой 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 60 минут.

Через 10 мин добавить хмель Magnum.

Через 55 мин добавить хмель Perle.

Через 50 мин добавить темный карамельный сахар

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	15.0°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

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

Степень сбраживания	77%	КП	3.40°P
---------------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.7 об. CO2.
Пиво готово к розливу 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; Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439
Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB