



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийский стаут



Рецепт пива

Рецепт на 100 л (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

ХМЕЛЬ

Saaz (3.5% aa)	450 г
----------------	-------

ДРОЖЖИ

SafAle S-33	70 г
-------------	------

График - температура затирания



Содержание
алкоголя
6.5%

Цвет 100
EBC

Горечь 25
IBU

Описание

Этот стаут в бельгийском стиле обладает ярко выраженным ароматом жареного солода. А сложный вкус с послевкусием шоколада и кофе наслаивается на нотки слегка терпких темных фруктов, которые вырабатывают бельгийские дрожжи. Одним словом, это восхитительно.

Подача

Бокал: тюльпан

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Внести больше дрожжей - 0,8 г/л, и провести брожение на 2°C выше для усиления аромата.

ЭТАП 1: Затирание солода

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

Затирание при температуре 63°C.
Пауза 45 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 220 г хмеля Saaz (20IBU).
Через 50 мин добавить 230 г хмеля Saaz (5IBU).
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	14.7°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	80%	КП	3.00°P
------------------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдерживать пиво при температуре -1°C 5 дней.
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.5 об. CO2.
Пиво готово к розливу и употреблению.
Наслаждайтесь!

*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар

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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбейт, 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