



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Коричневое копченое ПИВО



Рецепт пива

Рецепт 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
---------------	------

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.

Подача

Бокал: гоблет
Температура: 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.

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затирание при температуре 62°C.
Пауза 45 мин при температуре 62°C.
Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.
Пауза еще 15 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 50 мин добавить хмель Tettnang.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	13.0°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЭТАП 3: Брожение 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.
Снизить температуру до 2°C и настаивать 10 дней.

Степень сбраживания	85%	КП	2.00°P
---------------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 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