



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Императорский стаут



## Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

### СОЛОД

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Château Pilsen 2RS     | 60% / 13.7 кг |
| Château Cara Ruby®     | 10% / 2.3 кг  |
| Château Roasted Barley | 2% / 0.5 кг   |
| Château Chocolat       | 8% / 1.8 кг   |
| Château Abbey          | 20% / 4.6 кг  |

### ХМЕЛЬ

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| East Kent Golding (5.0% aa) | 290 г |
|-----------------------------|-------|

### ДРОЖЖИ

|             |      |
|-------------|------|
| SafAle S-04 | 65 г |
|-------------|------|

### САХАР

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Темный сахар-сырец | 500 г |
|--------------------|-------|

График - температура затирания



|                                |                 |                  |
|--------------------------------|-----------------|------------------|
| Содержание<br>алкоголя<br>6.5% | цвет 110<br>EBC | горечь 28<br>IBU |
|--------------------------------|-----------------|------------------|

### Описание

Пиво имеет чрезвычайно темный цвет с насыщенным солодово-шоколадным горько-сладким вкусом с акцентами изюма и инжира.

Горечь пива, как правило, средняя, а чаще - низка.

### Подача

Бокал: пинта

Температура: 4 - 8°C

### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Чтобы придать вкусу пива больше жареных ноток, добавить до 8% жареного ячменя.

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](mailto:info@castlemalting.com)

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

### ЭТАП 1: Затириание солода

|    |     |                         |          |
|----|-----|-------------------------|----------|
| pH | 5.3 | Пропорции<br>смешивания | 2.8 л/кг |
|----|-----|-------------------------|----------|

Затириание при температуре 62°C.

Пауза 45 мин при температуре 62°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

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

Нагреть до 78°C по 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 190 грам хмеля East Kent Goldings.

Через 50 мин добавить 100 г хмеля East Kent Goldings

Через 50 минут добавить коричневый 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 18°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<br>сбраживания | 77% | НП | 3.40°P |
|------------------------|-----|----|--------|

### Этап 4: Холодное созревание и розлив

Выдерживать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.4 об. CO<sub>2</sub>.  
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