Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Черное пиво



Начальная плотность: 15°Plato

Содержание алкоголя: 6,8%

Характеристика
Это пиво может быть от темно-коричневого до черного цвета, с густой и крепкой пеной. В запахе преобладают солодовые ноты с умеренным поджаренным акцентом. Ощущаются также сухие и пряные ноты. Это пиво обладает умеренной горечью.



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	17 кг
Château Cara Gold®	1,5 кг
Château Chocolat	2,5 кг
Château Black	2 кг
Château Special B®	0,3 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz в гранулах	570 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-33	60-70 г

Температура затирания



Этап 1: Затирание
Затереть солод при 62°C (pH должна быть на уровне 5,4) и выдержать в течение 50 минут

Выдержать при 72°C, rest в течение 10 минут

Выдержать при 78°C в течение 2 минут

Этап 2: Фильтрация
Промыть затор водой, нагретой до 75-78°C

Этап 3: Кипячение
Продолжительность: 1 час 10 минут; объем сусла уменьшается на 6-10%

В начале кипячения добавить 420 г хмеля Saaz, а затем, за 10 минут до конца кипячения добавить еще 150 г

Этап 4: Охлаждение
до 24°C

Этап 5: Ферментация при 25°C

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.