



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Бельгийское темное аббатское пиво



## Рецепт пива

### ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)



#### СОЛОД

Château Pilsen 2RS	9 кг/гл
Château Pale Ale	9 кг/гл
Château Cara Blond®	5,5 кг/гл
Château Crystal®	4 кг/гл
Château Chocolat	0,5 кг/гл



#### ХМЕЛЬ

Tradition	50 г/гл
Tettnang	25 г/гл



#### ДРОЖЖИ

SafAle T-58	50 - 80 г/гл
-------------	--------------

**Начальная плотность:** 13 - 14<sup>o</sup>Plato

**Содержание алкоголя:** 8,5 - 9%

**Цвет:** 55 - 65 EBC

**Горечь:** 25 - 30 IBU

#### Характеристика

Пиво с обильной пеной кремового цвета. Обладает пряным, чуть острым вкусом и приятным ароматом.



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.

### Температура затириания



#### Этап 1: Затириание

Затереть солод при температуре 65<sup>o</sup>C, настаивать 60 минут  
Нагреть затор до температуры 72<sup>o</sup>C, настаивать 15 минут  
Нагреть затор до температуры 78<sup>o</sup>C, настаивать 2 минуты

#### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75-78<sup>o</sup>C

#### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час 30 минут  
Объем сусла уменьшается на 8 - 10%  
Через 15 минут добавить Hallertauer Tradition, через 85 минут добавить Tettnanger и сахар при необходимости

\*Вариант со специями: Кориандр (1 г/гл) и корица (4 г/гл)  
\*\*Вариант с сахаром: Темный карамельный сахар (0,5 кг/гл)

#### Этап 4: Ферментация

Начать при 20<sup>o</sup>C, повысить температуру до 22<sup>o</sup>C, постепенно снизить содержание диацетила в течение 24 часов до удаления остатков дрожжей.

#### Этап 5: Лагеризация минимум 2 недели при температуре 4<sup>o</sup>C

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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://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