Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское темное аббатское пиво

Рецепт пива



Начальная плотность: 13 - 14°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 Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

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

Температура затирания



Этап 1: Затирание
Затереть солод при температуре 65°C, настаивать 60 минут

Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 15 минут

Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Фильтрация
Промыть затор водой, нагретой до 75-78°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°C, повысить температуру до 22°C, постепенно снизить содержание диацетила в течение 24 часов до удаления остатков дрожжей.

Этап 5: Лагеризация минимум 2 недели при температуре 4°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; www.castlemalting.com; Зарегистрирвано 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