Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское коричневое пиво



Начальная плотность: 17 - 18°Plato

Содержание алкоголя: 7 - 8%

Цвет: +/- 50 EBC

Горечь: 15 - 20 IBU

Характеристика
Пиво «с характером» и насыщенным сладким солодовым ароматом и приятным вкусом. Оставляет легкое послевкусие горелого дерева.



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.

Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	16 кг
Château Munich Light®	10 кг
Château Cara Ruby®	4 кг
Château Crystal®	1 кг
Château Chocolat	1 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum	50 г
Perle	25 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	50 - 80 г
SafAle T-58 (второе брожение)	2,5 - 5 г
САХАР	
Коричневый карамельный сахар	0,5 кг

Температура затирания



Этап 1: Затирание
Затереть солод при 62°C, настаивать 55 минут

Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 10 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 Magnum, через 85 минут добавить Perle и сахар

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 22°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