Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийский стаут

Рецепт пива



Начальная плотность: 15°Plato

Содержание алкоголя: 6,5%

Цвет: 65 EBC

Горечь: 28 IBU

Характеристика
Этот превосходный бельгийский стаут обладает насыщенным «поджаренным» вкусом с шоколадными и кофейными нотами в сочетании со слегка терпким фруктовым мотивом, который достигается благодаря использованию типично бельгийских дрожжей.

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	19,2 кг
Château Cara Gold®	1,5 кг
Château Chocolat	2,5 кг
Château Black	2,5 кг
Château Special B®	0,3 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	520 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-33	70 г

Температура затирания



Этап 1: Затирание
Затереть солод в 80 литрах воды при 62°C в течение 1 часа 10 минут (pH затора 5,4)

Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 10 минут

Нагреть затор до 78°C, настаивать 2 минуты

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

Этап 3: Кипячение
Продолжительность: 70 минут

Добавить 420г хмеля Saaz в начале кипячения

Добавить 100г хмеля Saaz за 10 минут до конца кипячения

Этап 4: Охлаждение
до 24°C

Этап 5: Ферментация при 25°C (6-7 дней)



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.