



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское темное пиво «дюббель»



Начальная плотность: 14°Plato

Содержание алкоголя: 6.5%

Description

Насыщенное темное сладкое пиво. Его кремовая пена обладает ароматом специального солода. У этого пива – сложный аромат с фруктовыми и горько-свежими нотами и прекрасно сбалансированный вкус с мягким и округлым послевкусием.



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	10 кг
Château Wheat Blanc	1 кг
Château Cara Gold®	5 кг
Château Special B	5 кг
ХМЕЛЬ	
Hallertauer Hersbrucker	50 г
Tettnang	25 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	50 - 80 г
SafAle F-2 (дображивание)	2.5-5 г
SUCRE	
Темный карамельный сахар	0.5 кг

Температура затириания



Этап 1: Затириание

Выдерживать при 63°C в течение 55 минут
Выдерживать при 72°C в течение 15 минут
Выдерживать при 78°C в течение 2 минут

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 хмель Hallertauer Hersbrucker
Через 85 минут добавить Tettnang и карамельный сахар

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 22°C