



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійський стаут



Щільність: 15 ° PL

Вміст алкоголю: 6.5 %

Колір: 55- 65 EBC

Гіркота: 25- 30 IBU

Характеристика

Цей чудовий бельгійський стаут має насичений «підсмажений» смак із шоколадними та кавовими нотами в поєднанні із злегка терпким фруктовим мотивом, який досягнений завдяки використанню типово бельгійських дріжджів.

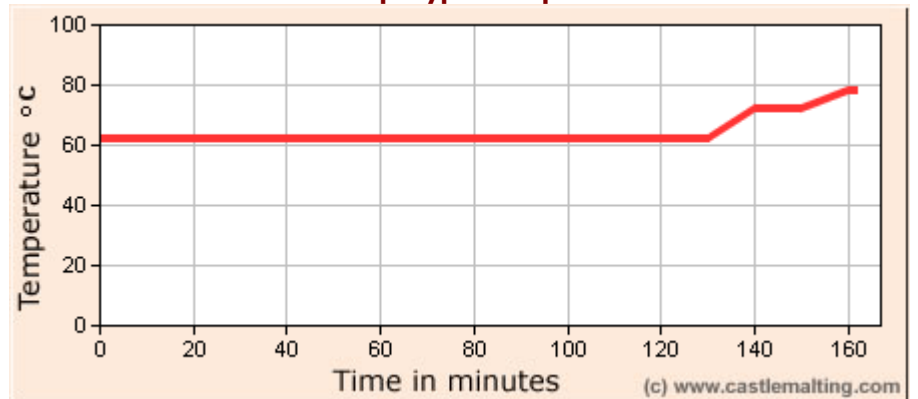


Beer recipe

ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	19.2 кг/гл
Château Cara Gold®	1.5 кг/гл
Château Chocolat	2.5 кг/гл
Château Black	0.5 кг/гл
Château Special B®	0.3 кг/гл
ХМІЛЬ	
Saaz (T90)	520 г/гл
ДРІЖДЖІ	
Safbrew S-33	70 г/гл

Температура затирання



Етап 1: Затирання

-Затерти солод в 80 літрах води при 62°C протягом 1 години 10 хвилин (pH затору 5,4)

-Нагріти затор до температури 72°C, настоювати 10 хвилин

-Нагріти затор до 78°C, настоювати 2 хвилини

Етап 2: Кип`ятіння

-Тривалість: 70 хвилин

-Додати 420 г хмелю Saaz(Жатецький) на початку кип`ятіння

-Додати 100 г хмелю Saaz(Жатецький) за 10 хвилин до закінчення кип`ятіння

Етап 3: Охолодження (до 24 °C)

Етап 4: Ферментація при 25°C (6-7 днів)

This recipe is provided by Castle Malting®. A successful result cannot be guaranteed. Some modifications may be required to meet the specific characteristics of ingredients and the specific technological conditions of brewery.

For further information and service please contact: info@castlemalting.com

Headquarter: Chemin du Couloiry 1, 4800 Lambermont, Belgium
Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB