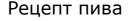


Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское коричневое пиво





Начальная плотность: 17 - 18⁰Plato

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 $\mathsf{Malting}^{\mathsf{R}}$. 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	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
CAXAP	
Коричневый карамельный сахар	0,5 кг

Температура затирания O 80 Температура 60 60 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60 65 70 75 80 85 90 Время в минутах

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 caxan

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 22°C