

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское чёрное пиво

Рецепт пива



Содержание алкоголя 8.5%

Описание:

Цвет 100 **EBC**

Горечь 30 **IBU**

Темный, сложный, очень крепкий бельгийский эль с восхитительной насыщенностью солода. Ощущается крепкий кофе, поджаренная хлебная корочка и нотки обжаренного солода. Пиво красивого черного цвета с устойчивой светло-коричневой пеной.

Подача:

Бокал: Стеклянный кубок\потир.

Температура: 4 - 6°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Дображивать это пиво в бутылке, используя дрожжи SafAle BE-256, чтобы

сделать его более сложным

Данный рецепт разработан компанией Castle $\mathsf{Malting}^{\mathbb{R}}.$ 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.

Рецепт на 100 л (1 гл)



Темный карамельный сахар 500 г

График - температура затирания ر 80 80 Температура 60 60 60 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60 65 70 75 80 85 90 Время в минутах www.castlemalting.com

ЭТАП 1: Затирание солода

Пропорции 5.3 pН 2.5 л/кг смешивания

Затирание при температуре 62°C.

Пауза 50 мин при температуре 62°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 20 минут при температуре 72°C, йодная проба.

Нагрев до 78°C со скоростью 1°C/мин.

Пауза 2 минуты при температуре 78°С перед фильтрованием.

Далее отфильтровать сусло от дробины.

Промывную воду подавать с температурой 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 90 минут.

Через 30 мин добавить 100 г хмеля Perle (21IBU)

Через 80 мин добавить темный карамельный сахар.

Через 85 мин добавить 100 г хмеля Perle (4.5IBU) и 150 г хмеля

Cascade (4.5IBU).

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение 9.0% Объём 100л 17.5^oP Выход 80%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание

Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°С.

После завершения брожения (по достижение КП и устранению посторонних запахов - около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.

Далее снизить температуру до 2°С и настаивать 7 дней.

Степень 85% $2.60^{\circ}P$ ΚП сбраживания

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 об. СО2. Пиво готово к розливу и употреблению. Наслаждайтесь!

*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

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