Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское темное аббатское пиво

Содержание алкоголя 8.5%	Цвет 75 EBC	Горечь 28 IBU

Описание
Пиво с характером: богатым солодовым вкусом и хорошо сбалансированной горечью. Оставляет тонкое послевкусие жженой древесины.

Подача
Бокал: тюльпан
Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Для усиления жареных/шоколадных нот добавить до 5% Chateau Chocolat

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

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	34% / 10.1 кг
Château Pale Ale®	34% / 10.1 кг
Château Cara Blond®	15% / 4.4 кг
Château Crystal®	15% / 4.4 кг
Château Chocolat	2% / 0.6 кг
ХМЕЛЬ	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	25.2 IBU / 160 г
Tettnang (5.0% aa)	2.8 IBU / 100 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	80 г

График - температура затирания

ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг

Затирание солод при температуре 63°C.
Пауза 60 мин при температуре 63°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°C 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 хмель Hallertau Tradition.
Через 80 мин добавить хмель Tettnang.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объём	100л	НП	17.5°P	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 21°C.
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°C и настаивать 7 дней.

Степень сбраживания	85%	КП	2.60°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.7 об. CO2.

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