Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийский стаут

Рецепт пива



Содержание алкоголя 6.5%	Цвет 100 EBC	Горечь 25 IBU

Описание
Этот стаут в бельгийском стиле обладает ярко выраженным ароматом жареного солода. А сложный вкус с послевкусием шоколада и кофе наслаивается на нотки слегка терпких темных фруктов, которые вырабатывают бельгийские дрожжи. Одним словом , это восхитительно.

Подача
Бокал: тюльпан

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Внести больше дрожжей - 0,8 г/л, и провести брожение на 2°C выше для усиления аромата.

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 на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	80% / 18.3 кг
Château Cara Gold®	6% / 1.4 кг
Château Chocolat	10% / 2.4 кг
Château Black	2% / 0.5 кг
Château SPECIAL BELGIUM®	1% / 0.3 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz (3.5% aa)	450 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-33	70 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 45 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: 60 минут.

Через 10 мин добавить 220 г хмеля Saaz (20IBU).

Через 50 мин добавить 230 г хмеля Saaz (5IBU).

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	14.7°P	Выход	85%

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°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	80%	КП	3.00°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.5 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

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