Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийский стаут

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.

Употребление
Бокал: тюльпан
Температура употребления: 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 пива

ингредиенты 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 (температура °C , время в минутах)

ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг

Затереть солод при температуре 63°C.
Настаивать 45 мин при температуре 63°C.
Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.
Настаивать еще 20 минут при температуре 72°C и провести йодную пробу.
Нагреть до 78°C по 1°C/мин.
Настаивать 2 минуты при температуре 78°C и сделать финальную стадию затирания солода (мэш-аут)
После того, как затор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 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: Ферментация и созревание
Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.
Ферментировать 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.

Аттенюация	80%	КП	3.00°P

Этап 4: Холодное созревание и бутилирование Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.5 об. CO2. Пиво готово к разливу и

употреблению. Наслаждайтесь! *Для доброживания 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: Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгия;
Счёт : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB