Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Коричневое копченое пиво



Содержание алкоголя 6.0%	Цвет 60 EBC	Горечь 28 IBU

Описание
Пиво насыщенного коричневого цвета с характерными оттенками солода, карамели, печеного хлеба и древесного дыма.

Подача
Бокал: гоблет

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Дображивайте это пиво в бутылке,

используя дрожжи SafAle BE-256, для карбонизации и чтобы

сделать его более сложным.

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	48% / 9.7 кг
Château Pale Ale®	15% / 3 кг
Château Munich	10% / 2 кг
Château Cara Gold®	20% / 4.1 кг
Château Chocolat	2% / 0.4 кг
Château Peated	5% / 1 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	25.5 IBU / 80 г
Tettnang (5.0% aa)	2.5 IBU / 80 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	70 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг

Затирание при температуре 62°C.

Пауза 45 мин при температуре 62°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 15 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 хмель Magnum.

Через 50 мин добавить хмель Tettnang.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	13.0°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Брожение 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.

Снизить температуру до 2°C и настаивать 10 дней.

Степень сбраживания	85%	КП	2.00°P

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

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

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