

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Коричневое копченое пиво



Содержание алкоголя 6.0%

Цвет 60 ЕВС 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 $^{\mathbb{R}}$. 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 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 ІВИ / 80 г | |
| | | | |

ижжочд

SafAle BE-256 70 Γ



ЭТАП 1: Затирание солода

рН 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°С 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°С и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.

Снизить температуру до 2°C и настаивать 10 дней.

| Степень | 85% | КП | 2.00 ^o P |
|-------------|-----|----|---------------------|
| сбраживания | | | |

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

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