Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Императорский стаут



Содержание алкоголя 6.5%	цвет 110 EBC	горечь 28 IBU

Описание
Пиво имеет чрезвычайно темный цвет с насыщенным солодово-шоколадным горько-сладким вкусом с акцентами

изюма и инжира.

Горечь пива , как правило, средняя, а чаще - низка.

Подача
Бокал: пинта

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Чтобы придать вкусу пива больше жареных ноток , добавить до 8%

жареного ячменя.

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	60% / 13.7 кг
Château Cara Ruby®	10% / 2.3 кг
Château Roasted Barley	2% / 0.5 кг
Château Chocolat	8% / 1.8 кг
Château Abbey	20% / 4.6 кг
ХМЕЛЬ	
East Kent Golding (5.0% aa)	290 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-04	65 г
САХАР	
Темный сахар-сырец	500 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.8 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 20 минут при температуре 72°C, йодная проба.

Нагреть до 78°C по 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 190 грам хмеля East Kent Goldings.

Через 50 мин добавить 100 г хмеля East Kent Goldings

Через 50 минут добавить коричневый сахар.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	15.0°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 18°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	77%	НП	3.40°P

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

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.4 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

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