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

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