Castle Malting®

*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

# Тёмное двойное пиво



| Содержание алкоголя 7% | Цвет 73 EBC | Горечь 28 IBU |
|---|---|---|

**Описание**
Это насыщенное, слегка сладковатое, темное пиво. Кремовая шапка имеет восхитительный аромат специальных солодов. Вкус сложный, фруктовый, со свежей горечью. Замечательно сбалансированное пиво с мягким вкусом и долгим сухим послевкусием.

**Подача**
Бокал: тюльпан

Температура: 4 - 8°C

**СОВЕТ ПИВОВАРУ**
Провести ферментацию в бутылке, чтобы сохранить свежесть и придать дополнительную сложность.

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% / 13.9 кг |
| Château Wheat Blanc | 5% / 1 кг |
| Château Cara Gold® | 18% / 4.2 кг |
| Château SPECIAL BELGIUM® | 18% / 4.2 кг |
| **ХМЕЛЬ** | |
| Magnum (12.0% aa) | 26 IBU / 80 г |
| Tettnang (5.0% aa) | 2 IBU / 80 г |
| **ДРОЖЖИ** | |
| SafAle T-58 | 80 g |
| **САХАР** | |
| Сахар темный карамельный | 500 г |

**График - температура затирания**




**ЭТАП 1: Затирание солода**

| pH | 5.3 | Пропорции смешивания | 2.7 л/кг |
|---|---|---|---|

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 50 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 68°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза 10 минут при температуре 68°C

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Настаивать 15 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 хмель Magnum.

Через 55 мин добавить хмель Tettnang

Через 50 мин добавить сахар.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

| Испарение | 6.0% | Объём | 100л | НП | 15.5°P | Выход | 85% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

**ЭТАП 3: Сбраживание и созревание**
Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 18°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 22°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 10 дней.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Степень сбраживания | 82% | КП | 2.80°P |

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

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

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