Castle Malting®

*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

# Бельгійське чорне пиво

| Вміст алкоголю 8.5% | Колір 100 EBC | Гіркота 30 IBU |
|---|---|---|

**Опис:**
Темний, складний, дуже міцний бельгійський ель з чудовою насиченістю солоду. Відчувається міцна кава, підсмажена хлібна скоринка і нотки обсмаженого солоду. Пиво насиченого чорного кольору зі стійкою світло-коричневою піною.

**ПОРАДА ПИВОВАРУ**
Бокал: скляний келих\потир.
Температура споживання: 4 - 6°C

**ПОРАДА ПИВОВАРУ**
Доброджувати пиво в пляшці, використовуючи дріжджі SafAle BE-256, щоб зробити його більш складним

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.
За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою:info@castlemalting.com

Пивоваріння – це експеримент! Зваріть пиво за власним рецептом!
Надішліть нам свій рецепт, і ми будемо раді опублікувати його на нашому веб-сайті.

# Рецепт пива

**Рецепт пива інгредієнти на 1гл**

| Солод | |
|---|---|
| Château Pilsen 2RS | 61% / 17.7 кг |
| Château Black of Black | 16% / 4.7 кг |
| Château Cara Gold | 10% / 2.9 кг |
| Château Wheat Chocolate | 12% / 3.5 кг |
| **Хміль** | |
| Perle (8.0% aa) | 200 г |
| Cascade (6.0% aa) | 150 г |
| **Дріжджі** | |
| SafAle BE-256 | 65 г |
| **Цукор** | |
| Чорний кондитерський цукор | 500 г |

**Графік - температура затирання (температура °C , час в хвилинах)**

**ЕТАП 1: Затирання сусла:**
Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

| pH | 5.3 | Пропорції змішування | 2.5 л/кг |
|---|---|---|---|

Затерти солод при температурі 62°C.
Витримати 50 хвилин при температурі 62°C.
Підігріти до 72°C по 1°C/хв.
Витримати 20 хвилин при температурі 72°C і провести **йодну пробу**.
Підігріти до 78°C по 1°C/хв.
Витримати 2 хвилини при температурі 78°C зробити фінальну стадію затирання солоду (**меш-аут**)

Відокремити сусло від пивної дробини і промити водою для пивоваріння при 78°C

**ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла:**
Кип'ятити 90 хв.
Через 30 хв додати 100 г хмелю Perle (21 IBU)
Через 80 хв додати чорний кондитерський цукор
Через 85 хв додати 100 г хмелю Perle (4.5 IBU) і 150 г хмелю Cascade (4.5 IBU).
Використати вірпул щоб видалити осад

| Випаровування | 9.0% | Об'єм | 100L | НП | 17.5° P | Вихід | 80% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

**ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:** Охолодити сусло до 16°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 16°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 20°C. Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів– біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

| Затухання | 85% | КП | 2.60°P |
|---|---|---|---|

**Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (розлив):** Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.8 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся! *Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія
Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB