



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Бельгійський стаут



**Щільність:** 15 ° PL

**Вміст алкоголю:** 6.5 %

**Колір:** 55- 65 EBC

**Гіркота:** 25- 30 IBU

### Характеристика

Цей чудовий бельгійський стаут має насичений «підсмажений» смак із шоколадними та кавовими нотами в поєднанні із злегка терпким фруктовим мотивом, який досягнений завдяки використанню типово бельгійських дріжджів.

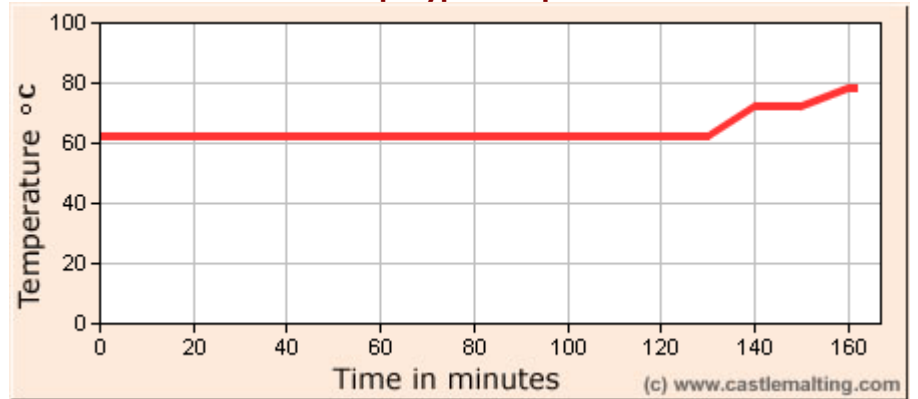


## Beer recipe

### ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	19.2 кг/гл
Château Cara Gold®	1.5 кг/гл
Château Chocolat	2.5 кг/гл
Château Black	0.5 кг/гл
Château Special B®	0.3 кг/гл
ХМІЛЬ	
Saaz (T90)	520 г/гл
ДРІЖДЖІ	
Safbrew S-33	70 г/гл

### Температура затирання



### Етап 1: Затирання

- Затерти солод в 80 літрах води при 62°C протягом 1 години 10 хвилин (pH затору 5,4)
- Нагріти затор до температури 72°C, настоювати 10 хвилин
- Нагріти затор до 78°C, настоювати 2 хвилини

### Етап 2: Кип`ятіння

- Тривалість: 70 хвилин
- Додати 420 г хмелю Saaz(Жатецький) на початку кип`ятіння
- Додати 100 г хмелю Saaz(Жатецький) за 10 хвилин до закінчення кип`ятіння

### Етап 3: Охолодження (до 24 °C)

### Етап 4: Ферментація при 25°C (6-7 днів)

This recipe is provided by Castle Malting®. A successful result cannot be guaranteed. Some modifications may be required to meet the specific characteristics of ingredients and the specific technological conditions of brewery.

For further information and service please contact: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)