



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське коричневе пиво



Щільність: 17 - 18 ° PL

Вміст алкоголю: 7 - 8 %

Колір: +/- 50 EBC

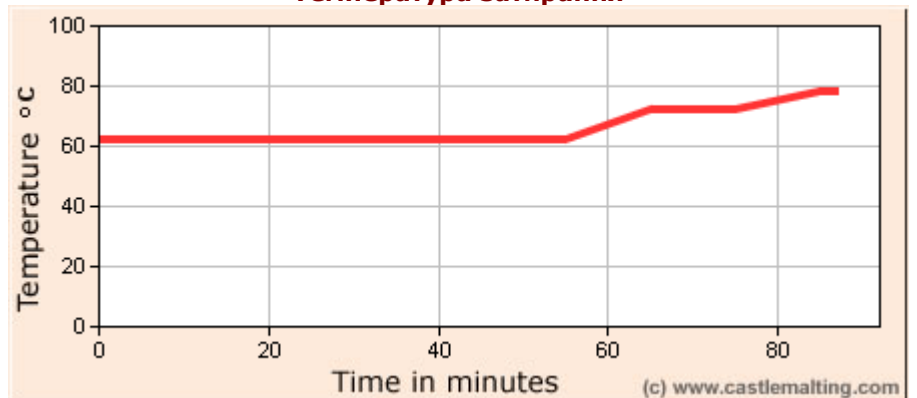
Гіркота: 15 - 20 IBU

Beer recipe

ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	16 кг/гл
Château Munich Light®	10 кг/гл
Château Cara Ruby®	4 кг/гл
Château Crystal®	1 кг/гл
Château Chocolat	1 кг/гл
ХМІЛЬ	
Magnum	50 г/гл
Perle	25 г/гл
ДРІЖДЖІ	
Safbrew T-58	50 - 80 г/гл
Safbrew T-58 (повторне бродіння)	2.5 - 5 г/гл
ЦУКОР	
Коричневий карамельний цукор	0.5 кг/гл

Температура затирання



Характеристика

Пиво «з характером» та насиченим солодким солодовим ароматом та приємним смаком. Залишає легкий післясмак паленого дерева.



Етап 1: Затирання

- Затерти солод при 62°C, настоювати 55 хвилин
- Нагріти затор до температури 72°C, настоювати 10 хвилин
- Нагріти затор до температури 78°C, настоювати 2 хвилини

Етап 2: Кип`ятіння

- Тривалість: 1 година 30 хвилин
- Обсяг суслу зменшується на 8 - 10%
- Через 15 хвилин додати хміль Magnum, через 85 додати хміль Perle та цукор

Етап 3: Охолодження

Етап 4: Ферментація при 22°C

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