



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Бельгийское черное пиво



**Начальная плотность:** 18 - 19° PL

**Содержание алкоголя:** 8.5%

**Цвет:** 90 EBC

**Горечь:** 30 EBU

### Характеристика

Темный, многогранный, очень крепкий бельгийский эль с насыщенным солодовым вкусом. Глубокий аромат кофе с нотками горячих тостов и жареного солода. Черное пиво с обильной пеной кремового цвета.



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](mailto:info@castlemalting.com)

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

## Рецепт пива

### ИНГРЕДИЕНТЫ / 100 Л

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	15 кг
Château Black of Black	4 кг
Château Cara Gold	2.5 кг
Château Wheat Chocolate	3 кг
ХМЕЛЬ	
Perle	120 г
Cascade	50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE -256	60 г
САХАР	
Темный карамельный сахар	1 кг

### Температура затириания



#### Этап 1: Затириание

Затереть солод при 62°C в течение 45 минут  
Нагреть затор до 72°C, настаивать в течение 15 минут  
Нагреть затор до 78°C, настаивать 2 минуты

#### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75-78°C

#### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час 30 минут  
Объем суслу уменьшается на 8 -10%  
Через 15 минут добавить 100 гр хмеля Perle  
Через 85 минут добавить оставшийся хмель Perle, 50 гр хмеля Cascade and 20 гр сахара  
Сусло должно обладать плотностью 18-19°Plato

#### Этап 4: Охлаждение до 24°C

#### Этап 5: Ферментация при 24°C

#### Этап 6: Лагеризация 2 недели при 3°C