



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское чёрное пиво



Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

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

Хмель

Perle (8.0% aa)	200 г
Cascade (6.0% aa)	150 г

ДРОЖЖИ

SafAle BE-256	65 г
---------------	------

САХАР

Темный карамельный сахар	500 г
--------------------------	-------

Содержание
алкоголя
8.5%

цвет 100
EBC

горечь 30
IBU

Описание:

Темный, сложный, очень крепкий бельгийский эль с восхитительной насыщенностью солода. Ощущается крепкий кофе, поджаренная хлебная корочка и нотки обжаренного солода. Пиво красивого черного цвета с устойчивой светло-коричневой пеной.

Употребление:

Бокал: Стекланный кубок\потир.
Температура употребления: 4 - 6°C

График - температура затириания (температура °C, время в минутах)



СОВЕТ ПИВОВАРУ

Дображивать это пиво в бутылке, используя дрожжи SafAle BE-256, чтобы сделать его более сложным

Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

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.

ЭТАП 1: Затириание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.5 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 62°C.
Настаивать 50 мин при температуре 62°C.
Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.
Настаивать еще 20 минут при температуре 72°C и провести йодную пробу.
Нагреть до 78°C по 1°C/мин.
Настаивать 2 минуты при температуре 78°C и сделать финальную стадию затириания солода (мэш-аут)

После того, как затор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 78°C

ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 90 минут.
Через 30 мин добавить 100 г хмеля Perle (21IBU)
Через 80 мин добавить темный карамельный сахар.
Через 85 мин добавить 100 г хмеля Perle (4.5IBU) и 150 г хмеля Cascade (4.5IBU).

Испаривать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объем	100л	НП	17.5°P	Выход	80%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

ЭТАП 3: Ферментация и созревание Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи. Ферментировать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°C. После завершения брожения (по достижению 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 7 дней.

Аттенуация	85%	КП	2.60°P
------------	-----	----	--------

Этап 4: Холодное созревание и бутелирование Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 об. CO₂. Пиво готово к разливу и употреблению. Наслаждайтесь! *Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

Главный офис: Chemin du Couloury 1, 4800 Verviers, Belgium

Адрес завода: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Тел.: + 32 (0) 87 662095; Факс: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com

Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB