



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское темное аббатское пиво

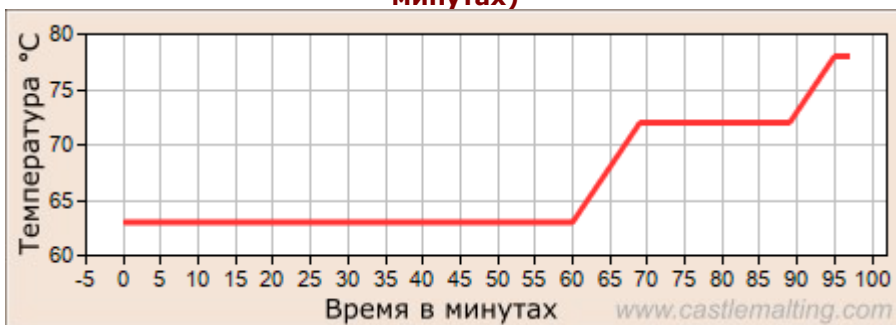


Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	34% / 10.1 кг
Château Pale Ale®	34% / 10.1 кг
Château Cara Blond®	15% / 4.4 кг
Château Crystal®	15% / 4.4 кг
Château Chocolat	2% / 0.6 кг
ХМЕЛЬ	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	25.2 IBU / 160 г
Tettnang (5.0% aa)	2.8 IBU / 100 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	80 г

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



Содержание алкоголя 8.5%	Цвет 75 EBC	Горечь 28 IBU
-----------------------------	----------------	------------------

Описание

Пиво с характером: богатым солодовым вкусом и хорошо сбалансированной горечью. Оставляет тонкое послевкусие жженой древесины.

Употребление

Бокал: тюльпан

Температура употребления: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Для усиления жареных/шоколадных нот добавить до 5% Chateau Chocolat

ЭТАП 1: Затирание солода

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

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 60 мин при температуре 63°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 затирания 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 хмель Hallertau Tradition.

Через 80 мин добавить хмель Tettnang.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объём	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 21°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.

Аттенюация	85%	КП	2.60°P
------------	-----	----	--------

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 4: Холодное созревание и бутелирование

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.7 об. CO₂.

Пиво готово к разливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439

Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB