



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Коричневое копченое ПИВО



содержание  
алкоголя  
6.0%

цвет 60  
EBC

горечь 28  
IBU

### Описание

Пиво насыщенного коричневого цвета с характерными оттенками солода, карамели, печеного хлеба и древесного дыма.

### Употребление

Бокал: гоблет

Температура употребления: 4 - 8°C

### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Дображивайте это пиво в бутылке, используя дрожжи SafAle BE-256, для карбонизации и 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.

## Рецепт пива

### ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	48% / 9.7 кг
Château Pale Ale®	15% / 3 кг
Château Munich	10% / 2 кг
Château Cara Gold®	20% / 4.1 кг
Château Chocolat	2% / 0.4 кг
Château Peated	5% / 1 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	25.5 IBU / 80 г
Tettnang (5.0% aa)	2.5 IBU / 80 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE-256	70 г

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



### ЭТАП 1: Затирание солода

рН	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 62°C.

Настаивать 45 мин при температуре 62°C.

Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.

Настаивать еще 15 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)

Отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 78°C.

### ЭТАП 2: Кипячение сусла

Время: 60 минут.

Через 10 мин добавить хмель Magnum.

Через 50 мин добавить хмель Tettnang.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объем	100л	НП	13.0°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

### 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.

Снизить температуру до 2°C и настаивать 10 дней.

**Этап 4: Холодное созревание и бутелирование**

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 об. CO<sub>2</sub>.

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