Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Императорский стаут

Содержание алкоголя 6.5%	цвет 110 EBC	горечь 28 IBU

Описание
Пиво имеет чрезвычайно темный цвет с насыщенным солодово-шоколадным горько-сладким вкусом с акцентами изюма и инжира.
Горечь пива , как правило, средняя, а чаще - низка.

Употребление
Бокал: пинта
Температура употребления: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Чтобы придать вкусу пива больше жареных ноток , добавить до 8% жареного ячменя.

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	60% / 13.7 кг
Château Cara Ruby®	10% / 2.3 кг
Château Roasted Barley	2% / 0.5 кг
Château Chocolat	8% / 1.8 кг
Château Abbey	20% / 4.6 кг
ХМЕЛЬ	
East Kent Golding (5.0% aa)	290 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-04	65 г
САХАР	
Темный сахар-сырец	500 г

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

ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.8 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 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)
Отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 78°C

ЭТАП 2: Кипячение сусла
Время: 60 минут.
Через 10 мин добавить 190 грам хмеля East Kent Goldings.
Через 50 мин добавить 100 г хмеля East Kent Goldings
Через 50 минут добавить коричневый сахар.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	15.0°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 18°C.
После завершения брожения (по достижение 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	77%	НП	3.40°P

Этап 4: Холодное созревание и бутилирование Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.4 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; Зарегистрирвано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439; Банк: Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгия;
Счёт : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB