



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Тёмное двойное пиво



## Рецепт пива

### ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	60% / 13.9 кг
Château Wheat Blanc	5% / 1 кг
Château Cara Gold®	18% / 4.2 кг
Château SPECIAL BELGIUM®	18% / 4.2 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	26 IBU / 80 г
Tettnang (5.0% aa)	2 IBU / 80 г
ДРОЖЖИ	
SafAle T-58	80 г

Содержание алкоголя 7%	цвет 73 EBC	горечь 28 IBU
------------------------------	----------------	------------------

САХАР	
Сахар темный карамельный	500 г

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



### Описание

Это насыщенное, слегка сладковатое, темное пиво. Кремовая шапка имеет восхитительный аромат специальных солодов. Вкус сложный, фруктовый, со свежей горечью. Замечательно сбалансированное пиво с мягким вкусом и долгим сухим послевкусием.

### Употребление

Бокал: тюльпан

Температура употребления: 4 - 8°C

### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Провести ферментацию в бутылке, чтобы сохранить свежесть и придать дополнительную сложность.

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.

### ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 50 мин при температуре 63°C.

Нагреть до 68°C по 1 °C/мин.

Настаивать 10 минут при температуре 68°C

Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.

Настаивать 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)

После того, как затор будет готов, 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 55 мин добавить хмель Tettnang

Через 50 мин добавить сахар.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	6.0%	Объём	100л	НП	15.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

### ЭТАП 3: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 18°C и внести дрожжи.

Ферментировать при температуре 18°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 22°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 10 дней.

Аттенюация	82%	КП	2.80°P
------------	-----	----	--------

#### **Этап 4: Холодное созревание и бутелирование**

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8 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

---

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