



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Бельгійське коричневе пиво



**Щільність:** 17 - 18 ° PL

**Вміст алкоголю:** 7 - 8 %

**Колір:** +/- 50 EBC

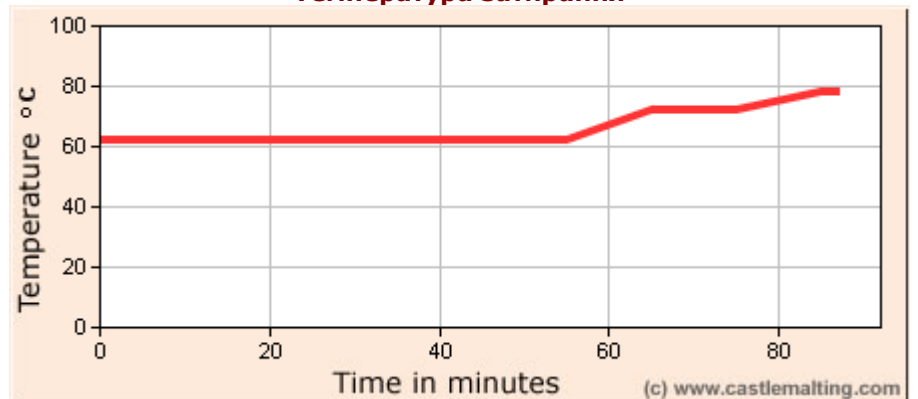
**Гіркота:** 15 - 20 IBU

## Beer recipe

### ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	16 кг/гл
Château Munich Light®	10 кг/гл
Château Cara Ruby®	4 кг/гл
Château Crystal®	1 кг/гл
Château Chocolat	1 кг/гл
ХМІЛЬ	
Magnum	50 г/гл
Perle	25 г/гл
ДРІЖДЖІ	
Safbrew T-58	50 - 80 г/гл
Safbrew T-58 (повторне бродіння)	2.5 - 5 г/гл
ЦУКОР	
Коричневий карамельний цукор	0.5 кг/гл

### Температура затирання



### Характеристика

Пиво «з характером» та насиченим солодким солодовим ароматом та приємним смаком. Залишає легкий післясмак паленого дерева.



### Етап 1: Затирання

- Затерти солод при 62°C, настоювати 55 хвилин
- Нагріти затор до температури 72°C, настоювати 10 хвилин
- Нагріти затор до температурі 78°C, настоювати 2 хвилини

### Етап 2: Кип`ятіння

- Тривалість: 1 година 30 хвилин
- Обсяг суслу зменшується на 8 - 10%
- Через 15 хвилин додати хміль Magnum, через 85 додати хміль Perle та цукор

### Етап 3: Охолодження

### Етап 4: Ферментація при 22°C

This recipe is provided by Castle Malting®. A successful result cannot be guaranteed. Some modifications may be required to meet the specific characteristics of ingredients and the specific technological conditions of brewery.

For further information and service please contact: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

Headquarter: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium

Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB