



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Имперский стаут



Начальная плотность: 19°Plato

Содержание алкоголя: 6.5 %

Цвет: 65 EBC

Горечь: 28 EBU

### Характеристика

Пиво насыщенного коричневого цвета с ярким солодовым вкусом, сильными обжаренными нотами и акцентами темных фруктов (изюма и инжира) и шоколада. Это пиво обычно обладает слабой или умеренной горчинкой.



Castle Malting S.A.,  
94 rue de Mons,  
7970 Beloeil, Belgium

T: +32 (0) 87 66 20 95 [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)  
[www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

## Рецепт пива

### ИНГРЕДИЕНТЫ / 100 Л

| СОЛОД                          |        |
|--------------------------------|--------|
| Château Pilsen 2RS             | 15 кг  |
| Château Cara Ruby®             | 2.5 кг |
| Château Roasted Barley         | 0.5 кг |
| Château Chocolat               | 2 кг   |
| Château Abbey                  | 5 кг   |
| ХМЕЛЬ                          |        |
| East Kent Golding Pellets      | 42 г   |
| Saaz                           | 30 г   |
| ДРОЖЖИ                         |        |
| SafAle S-04                    | 65 г   |
| САХАР                          |        |
| Темный Сахар-Сырец (Cassonade) | 10 кг  |

### Температура затирования



### Этап 1: Затириание

Затереть солод при 62°C (pH 5.4), настаивать 45 минут  
Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 15 минут  
Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75-78°C

### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 70 минут  
Добавить East Kent Golding Pellets в начале кипячения  
За 10 минут до конца кипячения добавить Saaz Pellets и сахар

### Этап 4: Охлаждение

24°C

### Этап 5: Ферментация при 25°C

### Этап 6: Лагеризация

2 недели при температуре 3°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. Мы не гарантируем успешный результат, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством ингредиентов и техническими условиями пивоварни.

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.

Главный офис: Chemin du Couloiry 1, 4800 Lambermont, Belgium  
Адрес завода: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Тел.: + 32 (0) 87 662095; Факс: +32 (0) 87 352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB