



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское черное пиво



Начальная плотность: 18 - 19° PL

Содержание алкоголя: 8.5%

Цвет: 90 EBC

Горечь: 30 EBU

Характеристика

Темный, многогранный, очень крепкий бельгийский эль с насыщенным солодовым вкусом. Глубокий аромат кофе с нотками горячих тостов и жареного солода. Черное пиво с обильной пеной кремового цвета.



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / 100 Л

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	15 кг
Château Black of Black	4 кг
Château Cara Gold	2.5 кг
Château Wheat Chocolate	3 кг
ХМЕЛЬ	
Perle	120 г
Cascade	50 г
ДРОЖЖИ	
SafAle BE -256	60 г
САХАР	
Темный карамельный сахар	1 кг

Температура затирования



Этап 1: Затириание

Затереть солод при 62°C в течение 45 минут
Нагреть затор до 72°C, настаивать в течение 15 минут
Нагреть затор до 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75-78°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час 30 минут
Объем суслу уменьшается на 8 -10%
Через 15 минут добавить 100 гр хмеля Perle
Через 85 минут добавить оставшийся хмель Perle, 50 гр хмеля Cascade and 20 гр сахара
Сусло должно обладать плотностью 18-19° Plato

Этап 4: Охлаждение до 24°C

Этап 5: Ферментация при 24°C

Этап 6: Лагеризация 2 недели при 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

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.