



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийский стаут



Начальная плотность: 15°Plato

Содержание алкоголя: 6,5%

Цвет: 65 EBC

Горечь: 28 IBU

Характеристика

Этот превосходный бельгийский стаут обладает насыщенным «поджаренным» вкусом с шоколадными и кофейными нотами в сочетании со слегка терпким фруктовым мотивом, который достигается благодаря использованию типично бельгийских дрожжей.



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	19,2 кг
Château Cara Gold®	1,5 кг
Château Chocolat	2,5 кг
Château Black	2,5 кг
Château Special B®	0,3 кг
ХМЕЛЬ	
Saaz	520 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-33	70 г

Температура затирания



Этап 1: Затирание

Затереть солод в 80 литрах воды при 62°C в течение 1 часа 10 минут (pH затора 5,4)

Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 10 минут

Нагреть затор до 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75-78°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 70 минут

Добавить 420г хмеля Saaz в начале кипячения

Добавить 100г хмеля Saaz за 10 минут до конца кипячения

Этап 4: Охлаждение

до 24°C

Этап 5: Ферментация при 25°C (6-7 дней)

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.

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; www.castlemalting.com

Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB