



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское коричневое пиво



Плотность: 17 - 18 ° Plato

Содержание алкоголя: 7 - 8 %

Цвет: +/- 50 EBC

Горечь: 15 - 20 IBU

Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	16 кг
Château Munich Light®	10 кг
Château Cara Ruby®	4 кг
Château Crystal®	1 кг
Château Chocolat	1 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum	50 г
Perle	25 г
ДРОЖЖИ	
Safbrew T-58	50 - 80 г
Safbrew T-58 (второе брожение)	2,5 - 5 г
САХАР	
Коричневый карамельный сахар	0,5 кг

Температура затирания



Характеристика

Пиво «с характером» и насыщенным сладким солодовым ароматом и приятным вкусом. Оставляет легкое послевкусие горелого дерева.



Этап 1: Затирание

- Затереть солод при 62°C, настаивать 55 минут
- Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 10 минут
- Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Кипячение

- Продолжительность: 1 час 30 минут
- Объем сусла уменьшается на 8 - 10%
- Через 15 минут добавить Magnum, через 85 минут добавить Perle и сахар

Этап 3: Охлаждение

Этап 4: Ферментация при 22°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.

