



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское темное аббатское ПИВО



Плотность: 13 - 14 ° Plato

Содержание алкоголя: 8,5 - 9%

Цвет: 55 - 65 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика

Пиво с обильной пеной кремового цвета. Обладает пряным, чуть острым вкусом и приятным ароматом.



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД

Château Pilsen 2RS	9 кг
Château Pale Ale	9 кг
Château Cara Blond®	5,5 кг
Château Crystal®	4 кг
Château Chocolat	0,5 кг

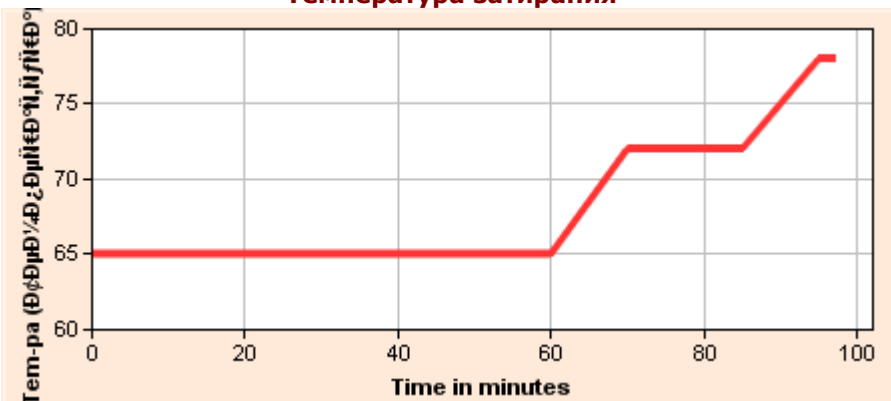
ХМЕЛЬ

Hallertauer	50 г/гл
Tettnang	25 г/гл

ДРОЖЖИ

Safbrew T-58	50 - 80 г/гл
--------------	--------------

Температура затирания



Этап 1: Затирание

- Затереть солод при температуре 65°C, настаивать 60 минут
- Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 15 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 Hallertauer, через 85 минут добавить Tettnanger и сахар при необходимости

*Вариант со специями: Кориандр (1 г/гл) и корица (4 г/гл)

**Вариант с сахаром: Темный карамельный сахар (0,5 кг/гл)

Этап 3: Ферментация

Начать при 20°C, повысить температуру до 22°C, постепенно снизить содержание диацетила в течение 24 часов до удаления остатков дрожжей.

Этап 4: Лагеризация: минимум 2 недели при температуре 4°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. 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 адресу: info@castlemalting.com

Главный офис: Chemin du Couloury 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