



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Английский коричневый эль



Плотность: 11.5 ° Plato

Содержание алкоголя: 5 %

Цвет: 80 - 90 EBC

Горечь: 22 - 24 IBU

Характеристика

Очень легко пьющееся пиво насыщенного темно-янтарного цвета с солодовым привкусом и приглушенными орехово-карамельными тонами, низким уровнем горечи, и сухим финалом.

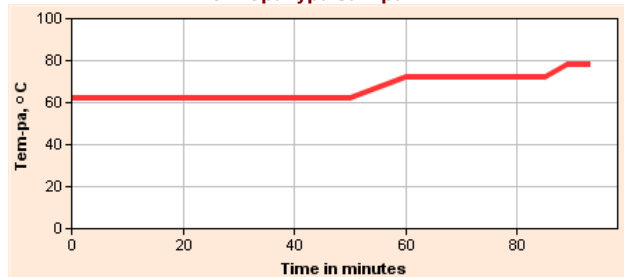


Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	11 кг
Château Cara Gold®	5 кг
Château Chocolat	1 кг
ХМЕЛЬ	
Nothorn Brewer	100 г
Target	50 г
ДРОЖЖИ	
Safbrew T-58	50 - 80 г

Температура затириания



Этап 1: Затириание

- Затереть солод при 62°C, настаивать 50 минут
- Нагреть затор до температуры 72°C, настаивать 25 минут
- Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Кипячение

- Продолжительность: 1 час
- Температура кипения - 100°C
- Через 15 минут добавить хмель Northern Brewer
- За 10 минут до конца кипячения добавить Target
- Удалить осадок

Этап 3: Охлаждение 26°C

Этап 4: Ферментация при 28 - 30°C с добавлением Safbrew T-58

Этап 5: Лагеризация в течение 2 недель при температуре 0-1°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