

Коричневое аббатское пиво



ИНГРЕДИЕНТЫ

Солод

Pilsen 2RS	32%	9 кг/гЛ
Pale Ale	32%	9 кг/гЛ
Мюнхенский EBC 15	20%	5,5 кг/гЛ
Castle Crystal 150 EBC	14%	4 кг/гЛ
Шоколадный солод	2%	0,5 кг/гЛ



Хмель

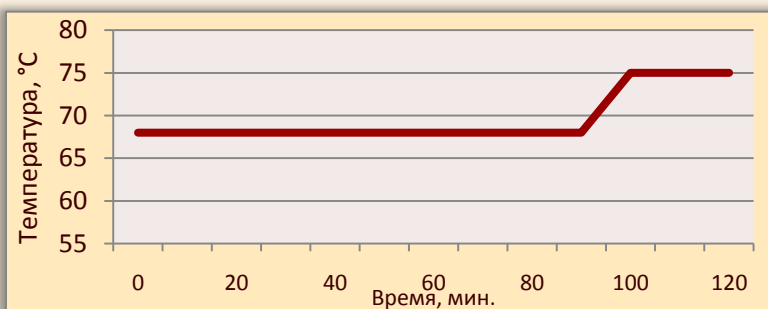
Hallertauer	50 г
Tettnanger	25 г



Дрожжи

Safbrew T-58	50-80 г/гЛ
Safbrew T-58 (повторное брожение)	2,5 - 5 г/гЛ

Температура затирания



Плотность: 13 - 14° P

Алкоголь : 5,5 - 6 %

Цвет: 45 - 50 EBC

Горечь: 15 - 20 EBU

ОПИСАНИЕ

Это пиво отличается сильным характером. Обладает насыщенным сладким солодовым ароматом и приятным вкусом с нотами поджаренного солода. Оставляет легкое послевкусие горелого дерева.

Этап 1: Затирание

- Залить солод 70 литрами воды и дать затору настояться при 68°C в течение 90 минут
- Повысить температуру до 75°C, настаивать еще 10 минут

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор 30 литрами воды (75°C)

Этап 3: Кипячение

- Продолжительность: 2,5 часа; уменьшение объема сусла на 8 - 10%
- Через 15 минут добавить хмель Hallertauer
- Через 115 минут добавить хмель Tettnanger и сахар при необходимости
- Удалить осадок

Этап 4: Охлаждение

Этап 5: Ферментация при 20°C (7 дней)

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting. Мы не гарантируем успешный результат, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством ингредиентов и технологическими условиями пивоварни.

За более подробной информацией просим обращаться по адресу: info@castlemalting.com

