



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## Бельгийское коричневое пиво



**Плотность:** 17 - 18 ° Plato

**Содержание алкоголя:** 7 - 8 %

**Цвет:** +/- 50 EBC

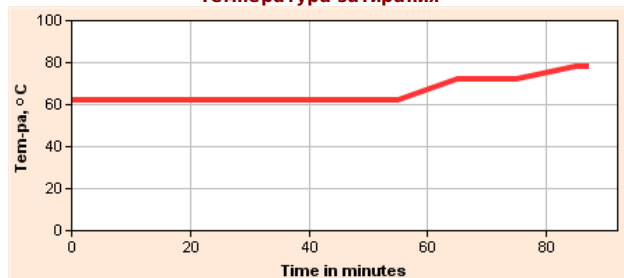
**Горечь:** 15 - 20 IBU

## Рецепт пива

### ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ

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 затириания



### Характеристика

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



### Этап 1: Затириание

- 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®. 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](mailto: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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB