Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское пшеничное пиво



Содержание алкоголя 5.5%	Цвет 8 EBC	Горечь 28 IBU

Описание
Бельгийское пшеничное пиво традиционно считается летним напитком. Его обычно употребляют в качестве аперитива с долькой апельсина или лимона.

Подача
Бокал: пинтовый потир \ Pint Beer Chalice

Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Для лучшей фильтрации добавить 1-2% рисовой шелухи.

Для достижения насыщенного аромата банана, использовать небольшую (0,5 г/л) норму внесения дрожжей и низкую или нулевую аэрацию, без напора и брожение при высоких температурах (22-26 °C).

Для усиления аромата гвоздики, поскольку WB-06 является штаммом дрожжей POF+, сделать все наоборот. А чтобы усилить аромат, внести в затор остаток феруловой кислоты.

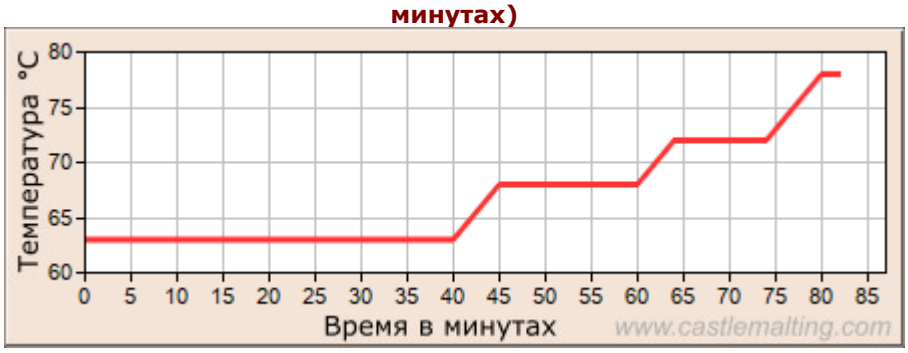
Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др. За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и

Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	75% / 14.1 кг
Château Wheat Blanc	25% / 4.7 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	21.8 IBU / 70 г
Styrian Golding (4.0% aa)	1.4 IBU / 70 г
Citra (12.0% aa)	4.8 IBU / 70 г
ДРОЖЖИ	
SafAle WB-06	70 г
СПЕЦИИ	
Цедра горького апельсина	100 г
Тмин	40 г
Кориандр	30 г

График - температура затирания (температура °C , время в минутах)



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 40 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 68°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 15 минут при температуре 68°C

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 10 минут при температуре 72°C, йодная проба.

Нагрев до 78°C со скоростью 1°C/мин.

Пауза 2 минуты при температуре 78°C перед фильтрованием.

Далее отфильтровать сусло от дробины.

Промывную воду подавать с температурой 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение сусла
Время: 90 минут.

Через 30 мин добавить хмель Magnum.

Через 80 мин добавить хмель Citra.

Через 85 мин добавить хмель Styrian Goldings.

мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

Через 85 мин добавить все специи.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объём	100л	НП	12.5°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание
Охладить сусло до 20°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 20°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 24°C.

После завершения брожения (по достижение КП и устранению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.

Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

Степень сбраживания	82%	КП	2.30°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре 0°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 3.0 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению. Наслаждайтесь!

*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2