



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Бельгийское пшеничное ПИВО



## Рецепт пива

### ингредиенты 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

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.

### Употребление

Бокал: пинтовый потир \ Pint Beer Chalice

Температура употребления: 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.

### График - температура затириания (температура °C , время в минутах)



### ЭТАП 1: Затириание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 63°C.

Настаивать 40 мин при температуре 63°C.

Нагреть до 68°C по 1 °C/мин.

Настаивать еще 15 минут при температуре 68°C

Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.

Настаивать еще 10 минут при температуре 72°C

и провести йодную пробу.

Нагреть до 78°C по 1°C/мин.

Настаивать 2 минуты при температуре 78°C и

сделать финальную стадию затириания солода

(мэш-аут)

После того, как затор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 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.

Через 85 мин добавить все специи.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объем	100л	НП	12.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

**ЭТАП 3: Ферментация и созревание** Охладить сусло до 20°C и внести дрожжи. Ферментировать при температуре 20°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 24°C. После завершения брожения (по достижению КП и устранению посторонних запахов -

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 мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

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.

Аттенюация	82%	КП	2.30°P
------------	-----	----	--------

**Этап 4: Холодное созревание и бутилирование** Выдержать пиво при температуре 0°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 3.0 об. CO<sub>2</sub>. Пиво готово к разливу и употреблению. Наслаждайтесь! \*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439

Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB