Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Особое (специальное) пшеничное пиво

Рецепт пива



Содержание алкоголя 6%	Цвет 35 EBC	Горечь 25 IBU

Описание
Это пиво варится с использованием лагерных дрожжей, что создает освежающее и очень питкое пиво с тонкими ароматами брожения и прекрасно сбалансированными травяными и пряными нотками хмеля.

Подача
Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Для лучшей фильтрации сусла добавить в затор 2% рисовой шелухи.

Внимательно контролировать температуру брожения, соответствующую лагерным дрожжам.

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.

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	55% / 11.3 кг
Château Melano	22% / 4.5 кг
Château Cara Gold	3% / 0.6 кг
Château Wheat Blanc	10% / 2 кг
Château Wheat Munich Light	10% / 2 кг
ХМЕЛЬ	
Perle (8.0% aa)	20.8 IBU / 100 г
Aramis (7% aa)	4.3 IBU / 100 г
ДРОЖЖИ	
SafLager S-189	120 г

График - температура затирания



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг

Затирание при температуре 63°C.

Пауза 50 мин при температуре 63°C.

Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.

Пауза еще 20 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: 75 минут.

Через 15 мин добавить хмель Perle

Через 10 мин добавить хмель Aramis.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объём	100л	НП	13.5°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание
Охладить сусло до 12°C и внести дрожжи.

Сбраживать при температуре 12°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 14°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 10 дней.

Степень сбраживания	82%	КП	2.35°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.8-3.0 об. CO2.

Пиво готово к розливу и употреблению.

Наслаждайтесь!

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