



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Традиционное пшеничное ПИВО



Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	65% / 12.2 кг
Château Wheat Blanc	35% / 6.6 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	26.5 IBU / 80 г
Styrian Golding (4.0% aa)	1.5 IBU / 80 г
ДРОЖЖИ	
SafAle WB-06	80 г
СПЕЦИИ	
Цедра горького апельсина (померанцевая корка)	10 г
Кумин	2 г
Кориандр	1 г

Содержание алкоголя 5.5%	цвет 8 EBC	горечь 28 IBU
--------------------------	------------	---------------

Описание

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

Употребление

Бокал: Кубок / Потир
Температура употребления: 4 - 6°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Добавить в этот рецепт 5% хлопьев несоложенной пшеницы, чтобы придать дополнительную сложность пиву.

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.

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



ЭТАП 1: Затирание солода

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

Затереть солод при температуре 63°C.
Настаивать 50 мин при температуре 63°C.
Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.
Настаивать 20 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 затирания 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 85 мин добавить хмель Styrian Golding.
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 - 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.

Этап 4: Холодное созревание и бутилирование

Выдержать пиво при температуре 0°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 3.0 об. CO₂.

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