Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Традиционное пшеничное пиво



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.

Подача
Бокал: Кубок / Потир

Температура: 4 - 6°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Добавить в этот рецепт 5% хлопьев несоложеной 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.

Рецепт пива

Рецепт 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 g
СПЕЦИИ	
Цедра горького апельсина (померанцевая корка)	10 г
Кумин	2 г
Кориандр	1 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.

Настаивать 20 минут при температуре 72°C, йодная проба.

Нагреть до 78°C по 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 85 мин добавить хмель Styrian Golding.

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 10 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