



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Пшеничное пиво (в стиле Хугарден)



Содержание  
алкоголя  
4.9%

цвет 8 EBC

горечь 12  
IBU

### Описание

Wit Beer созданное на основе культового бельгийского Hoegaarden. Белое, характерно мутноватое пиво, традиционно считающееся летним напитком. Слегка горьковатое, со спелым вкусом, оставляет игриво кисленькое и продолжительное послевкусие. Подается в прохладном бокале, зачастую его употребляют в качестве аперитива с долькой апельсина.

### Употребление

Температура употребления: 2 - 6°C

### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Для лучшей фильтрации сусла добавить в затор 2-4% рисовой шелухи.

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](mailto:info@castlemalting.com)

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

## Рецепт пива

### ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	70% / 12 кг
Château Wheat Blanc	30% / 5.1 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	9.7 IBU / 30 г
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	0.8 IBU / 30 г
Amarillo (9.5% aa)	1.4 IBU / 30 г
ДРОЖЖИ	
SafAle WB-06	60 г
СПЕЦИИ	
Цедра горького апельсина	100 г
кумин	10 г
Кориандр	10 г

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



### ЭТАП 1: Затирание солода

рН	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

Кипятить 90 минут.

Через 30 мин добавить хмель Magnum

Через 80 мин добавить хмель H Mittelfruh.

Через 80 мин добавить хмель Amarillo.

Через 85 мин добавить все специи.

Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объём	100л	НП	11.5°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 7 дней.

Аттенюация	80%	КП	2.25°P
------------	-----	----	--------

**Этап 4: Холодное созревание и бутилирование**

Выдержать пиво при температуре -1°С 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