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.

Подача
Температура: 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 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	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



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
Кипятить 90 минут.

Через 30 мин добавить хмель Magnum

Через 80 мин добавить хмель Hallertau 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: 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 7 дней.

Степень сбраживания	80%	КП	2.25°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре -1°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