Belgian Malts that Make Your Beer So Special

ОСОБЛИВЕ (СПЕЦІАЛЬНЕ) ПШЕНИЧНЕ ПИВО



Вміст алкоголю 6%	Колір 35 EBC	Гіркота 25 IBU

Опис:
Це особливе пшеничне пиво вариться із використанням лагерних дріжджів, що дозволяє створити освіжаюче і питке пиво з тонкими, вишуканими ароматами бродіння і чудово збалансованими трав'яними та пряними нотками хмелю.

Споживання:
Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Для кращої фільтрації сусла додати в затор 2% лушпиння рису.

Уважно контролювати температуру бродіння. Целагерні дріжджі, і температура бродіння має відповідати їм.

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін. За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою:info@castlemalting.com Пивоваріння – це експеримент! Зваріть пиво за власним рецептом! Надішліть нам свій рецепт, і ми будемо раді опублікувати його на нашому веб-сайті.

Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

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
Хміль	
Perle (8.0% aa)	20.8 IBU / 100 г
Aramis (7% aa)	4.3 IBU / 100 г
Дріжджі	
SafLager S-189	120 г

Графік - температура затирання (температура °C , час в хвилинах)



ЕТАП 1: Затирання сусла:
Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

pH	5.3	Пропорції змішування	3.0 л/кг

Затерти солод при температурі 63°C.

Витримати 50 хвилин при температурі 63°C.

Підігріти до 72°C по 1°C/хв. Витримати 20 хвилин при температурі 72°C і провести **йодну пробу**.

Підігріти до 78°C по 1°C/хв.

Витримати 2 хвилини при температурі 78°C зробити фінальну стадію затирання солоду (**меш-аут**)

Відокремити сусло від пивної дробини і промити водою для пивоваріння при 78°C

ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла:
Кип'ятити 75 хв.

Через 15 хв додати хміль Perle.

Через 10 хв додати хміль Aramis

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	7.5%	Об'єм	100L	НП	13.5° P	Вихід	85%

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:
Охолодити сусло до 12°C і внести дріжджі.

Ферментація при температурі 12°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 14°C. Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів– біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 10 днів.

Затухання	82%	КП	2.35°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (розлив): Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.8-3.0 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся!

*Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439 CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB