



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

ПШЕНИЧНЕ ПИВО (У СТИЛІ ХУГАРДЕН)



Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1 гл

| Солод | |
|----------------------------------|----------------|
| Château Pilsen 2RS | 70% / 12 кг |
| Château Wheat Blanc | 30% / 5.1 кг |
| Хміль | |
| 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 |
| Дріжджі | |
| SafAle WB-06 | 60 г |
| Спеції | |
| Цедра гіркого апельсина | 100 г |
| Кумин | 10 г |
| Коріандр | 10 г |

Вміст
алкоголю
4.9%

Колір 8 EBC

Гіркота 12
IBU

Опис:

WitBeer, створений на основі культового бельгійського Hoegaarden. Це біле, характерно каламутне пиво, зазвичай вважається літнім напоєм. Злегка гіркувате, зі стиглим смаком, залишає грайливо кисленький і тривалий післясмак. Це пиво, подається у холодному келиху, зазвичай як аперитив і з долькою апельсина.

Споживання:

Температура споживання: 2-6°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Для кращої фільтрації сусла додати в затор 2-4% лушпиння рису.

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.

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



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 90 хв.

Через 30 хв додати хміль Magnum.

Через 80 хв додати хміль H Mittelfruh.

Через 85 хв додати Amarillo.

Через 85 хв додати всі спеції.

Використати вірпул щоб видалити осад

| | | | | | | | |
|---------------|------|-------|------|----|------------|-------|-----|
| Випаровування | 9.0% | Об'єм | 100L | НП | 11.5° P | Вихід | 85% |
|---------------|------|-------|------|----|------------|-------|-----|

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання: Охолодити сусло до 20°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 20°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 24°C. Після завершення бродиння (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 7 днів.

Етап 4: Холодне дозрівання та бутлювання (розлив):

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **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