



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське пшеничне ПИВО



Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1гл

Солод

Château Pilsen 2RS	75% / 14.1 кг
Château Wheat Blanc	25% / 4.7 кг

Хміль

Magnum (12.0% aa)	21.8 IBU / 70 г
Styrian Golding (4.0% aa)	1.4 IBU / 70 г
Citra (12.0% aa)	4.8 IBU / 70 г

Дріжджі

SafAle WB-06	70 г
--------------	------

Спеції

Цедра гіркого апельсина	100 г
Кмин	40 г
Коріандр	30 г

Вміст алкоголю 5.5%	Колір 8 EBC	Гіркота 28 IBU
---------------------	-------------	----------------

Опис:

Бельгійське пшеничне пиво традиційно вважається літнім напоєм. Його зазвичай споживають як аперитив з долькою апельсину або лимону.

Споживання:

Бокал: пінтовий потир / Pint Beer Chalice

Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ

Для кращої фільтрації додати 1-2% рисового лушпиння.

Щоб досягти насиченого аромату банана використати невелику (0,5 г/л) норму внесення дріжджів, низьку або нульову аерацію, без тиску та провести бродиння при високій температурі (22-26 °C).

Щоб досягти насиченого аромату гвоздики, оскільки WB-06 є штамом дріжджів POF+, зробіть навпаки. А щоб підвищити аромат, додати ферулову кислоту в затер.

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



ЕТАП 1: Затирання суслу:

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

pH	5.3	Пропорції змішування	3.0 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затерти солод при температурі 63°C.

Витримати 40 хвилин при температурі 63°C.

Підігріти до 68°C по 1°C/хв. Витримати 15 хвилин при температурі 68°C

Підігріти до 72°C по 1°C/хв. Витримати 10 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 суслу:

Кип'ятити 90 хв.

Через 30 хв додати хміль Magnum.

Через 80 хв додати хміль Citra.

Через 85 хв додати хміль Styrian Goldings.

Через 85 хв додати всі спеції.

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	9.0%	Об'єм	100L	НП	12.5° 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

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.

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.

Затухання	82%	КП	2.30°P
-----------	-----	----	--------

Етап 4: Холодне дозрівання та бутлювання (розлив):

Витримати пиво при температурі 0°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