Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійський пшеничний стаут

Рецепт пива



Вміст алкоголю 6.5%	Колір 100 EBC	Гіркота 30 IBU

Опис:
Цей бельгійський пшеничний стаут має унікальний смажений смак, що нагадує каву, і поєднується з тертим смаком темних фруктів. Це збалансоване, приємне пиво з бархатистим післясмаком.

Споживання:
Бокал: англійський пінтовий келих

Температура споживання: 4 - 8°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Підтримувати середній чи низький рівень карбонізації, щоб яскравіше проявилися шоколадні та смажені нотки.

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 інгредієнти на 1гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	69% / 15.5 кг
Château Wheat Blanc	10% / 2.3 кг
Château Chocolat	10% / 2.3 кг
Château Wheat Black	5% / 1 кг
Château Cara Gold®	5% / 1 кг
Château Black	3% / 0.6 кг
Хміль	
Saaz (3.5% aa)	2.0 IBU / 100 г
Tettnang (5.0% aa)	28.0 IBU / 200 г
Дріжджі	
SafAle S-33	80 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	2.7 л/кг

Затерти солод при температурі 64°C.

Витримати 50 хвилин при температурі 64°C.

Підігріти до 72°C по 1°C/хв.

Витримати 15 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 Tettnang.

Через 65 хв додати хміль Saaz.

Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	7.5%	Об'єм	100L	НП	14.5° P	Вихід	85%

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:
Охолодити сусло до 16°C і внести дріжджі.

Ферментація при температурі16°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 20°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 7 днів.

Затухання	80%	КП	2.85°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (розлив):
Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.6 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся! *Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2