Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Специальное пшеничное пиво

Рецепт пива



Начальная плотность: 14°Plato

Содержание алкоголя: 6%

Характеристика
Это светлое пшеничное пиво верхового брожения с пышной и стойкой пеной. Обладает мягким вкусом и тонким фруктовым запахом дрожжей.



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.

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	11 кг
Château Melano	4,5 кг
Château Cara Gold®	0,9 кг
Château Wheat Munich	1,8 кг
Château Wheat Blanc	2 кг
ХМЕЛЬ	
Perle	100 г
Aramis	100 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-189	100-120 г

Температура затирания



Этап 1: Затирание
Выдержать при 62°C в течение 50 минут

Выдержать при 72°C в течение 20 минут

Выдержать при 78°C в течение 2 минут

Этап 2: Фильтрация
Промыть затор водой, нагретой до 78°C

Этап 3: Кипячение
Продолжительность: 70 минут; объем сусла уменьшается на 8 - 10%

Через 5 минут после начала кипячения добавить Perle, через 60 минут добавить Aramis

Этап 4: Охлаждение
до 12°C

Этап 5: Ферментация при 12-14°C в течение 7 дней

Этап 6: Лагеризация
минимум 2 недели

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрирвано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439 Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB