



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское пшеничное ПИВО



Начальная плотность: 11 - 12°Plato

Содержание алкоголя: 5 - 5,5%

Цвет: 10 - 12 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика

Пшеничное или белое бельгийское пиво традиционно считается летним напитком. Употребляется в качестве аперитива с долькой апельсина или лимона.



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.

Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	18-20 кг / гл
Château Wheat Blanc	5 кг / гл
ХМЕЛЬ	
Magnum	80 г / гл
Styrian Golding	80 г / гл
ДРОЖЖИ	
SafAle WB-06	50 г / гл
СПЕЦИИ	
Померанцевая корка (Корка горького апельсина)	100 г / гл
Тмин	30 г / гл
Кориандр	20 г / гл

Температура затирания



Этап 1: Затирание

Затереть солод в 80 литрах воды (45°C)
Нагреть затор до температуры 62°C, настаивать 60 минут
Нагреть затор до температуры 70°C, настаивать 20 минут
Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75-78°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 1 час 30 минут
Объем суслу уменьшается на 8 - 10%
Через 15 минут добавить Magnum;
Через 85 минут добавить Styrian Golding, специи и сахар, при необходимости.

Этап 4: Ферментация

Начать при 20°C, повысить температуру до 22°C, постепенно снизить содержание диацетила в течение 24 часов до удаления остатков дрожжей.

Этап 5: Лагеризация минимум 2 недели при температуре 7°C