



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Специальное пшеничное ПИВО



Рецепт пива

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
--------------	-----------

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.



Температура затириания



Этап 1: Затириание

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 суслу 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

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.

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; Зарегистрировано 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