



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

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