



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Бельгийское пшеничное ПИВО



**Начальная плотность:** 11 - 12<sup>o</sup>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](mailto: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<sup>o</sup>C)

Нагреть затор до температуры 62<sup>o</sup>C, настаивать 60 минут

Нагреть затор до температуры 70<sup>o</sup>C, настаивать 20 минут

Нагреть затор до температуры 78<sup>o</sup>C, настаивать 2 минуты

### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 75-78<sup>o</sup>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<sup>o</sup>C, повысить температуру до 22<sup>o</sup>C, постепенно снизить содержание диацетила в течение 24 часов до удаления остатков дрожжей.

### Этап 5: Лагеризация минимум 2 недели при температуре 7<sup>o</sup>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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://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